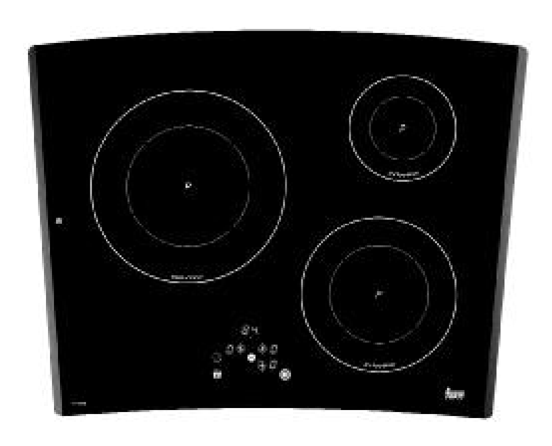
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN
IR 622 - IT 622 - IT 635 - IR 635
IT 645 - IR 645 - IR 735 AB - IR 644
IT 644 - IR 640 - IRC 620 - IBC 620
IR 604 - IQ 640 - IQ 644

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇOÊS DE USO E MANUTENÇÃO
PLACAS PARA COZINHAR DE INDUÇÃO
IR 622 - IT 622 - IT 635 - IR 635
IT 645 - IR 645 - IR 735 AB - IR 644
IT 644 - IR 640 - IRC 620 - IBC 620
IR 604 - IQ 640 - IQ 644





Índice

ES


PT

Presentación / Apresentação

ES **Notas sobre los recipientes a utilizar en su encimera de inducción**

El recipiente a emplear debe tener un tamaño de fondo tal que cubra completamente la zona de cocción dibujada en el vidrio.

Dependiendo del tipo de recipiente (material y tamaño) las zonas de inducción pueden funcionar con recipientes menores.

Tenga en cuenta que las placas de inducción necesitan para funcionar recipientes de fondo ferromagnético (material atraído por un imán).

⚠ **Utilice siempre sobre las placas de inducción, recipientes de fondo plano y liso. El empleo de recipientes con el fondo deformado, cóncavo u ondulado, provoca sobrecalentamientos que pueden dañar el vidrio o el propio recipiente.**

⚠ **Tenga en cuenta que el recipiente que utilice puede tener una gran influencia en el rendimiento de cualquier placa de inducción. Puede encontrar recipientes en el mercado que, a pesar de estar marcados como aptos para inducción, tengan un rendimiento muy bajo o problemas para ser reconocidos por la placa de inducción, debido a la poca cantidad o calidad del material ferromagnético que tenga el recipiente en su base.**

PT **Notas sobre os recipientes a utilizar na sua placa de indução**

O recipiente a utilizar deve ter um tamanho que tape completamente a zona de cozinhado desenhada no vidro.

Dependendo do tipo de recipiente (material e tamanho), a zona de indução pode funcionar com recipientes menores.

Ter em atenção que as placas de indução para funcionar necessitam de recipientes de fundo ferromagnético (material atraído por um iman)

⚠ **Utilizar sempre recipientes de fundo plano e liso. A utilização de recipientes com fundo deformado, côncavo ou ondulado, provoca sobreaquecimiento que pode danificar o vidro ou o próprio recipiente.**

⚠ **Tenha em conta que o recipiente que utiliza, pode ter grande influência no rendimento da placa de indução. Pode encontrar recipientes no mercado, que apesar de estarem aptos para a indução, têm baixo rendimento ou dificuldades em serem reconhecidos pela placa de indução, devido à pouca quantidade de material ferromagnético existente na base do recipiente.**



ES **Modelos IR 622 / IT 622**

1 Placa inducción de 2.300 / 3.200* W
2 Placa radiante doble circuito de 700 / 2.100 W.
3 Placa inducción de 1.400 / 1.800* W
4 Placa radiante de 1.500 W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.300 Watios.
- Potencia máxima de inducción: 3.700 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 Kiloherzios.

PT **Modelos IR 622 / IT 622**

1 Placa indução de 2.300 / 3.200* W
2 Placa radiante duplo circuito de 700/2.100 W.
3 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
4 Placa radiante de 1.500 W.
* Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.300 Watts.
- Potência máxima de indução: 3.700 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.
- Frequência indução: 20 a 60 Kilohertzs.





ES **Modelos IR 635 / IT 635**

1 Placa de inducción de 2.400 / 3.200* W
2 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
3 Placa de inducción de 2.200 / 3.200* W
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 6.800 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kiloherzios.

PT **Modelos IR 635 / IT 635**

1 Placa indução de 2.400 / 3.200* W
2 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
3 Placa indução de 2.200 / 3.200* W
* Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 6.800 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.
- Frequência indução: 20 a 60 kiloHertzs.



ES **Modelos IR 735 AB**

1 Placa de inducción de 2.400 / 3.200* W
2 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
3 Placa de inducción de 2.200 / 3.200* W
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 6.800 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kiloherzios.

⚠ **El círculo interior en las zonas de cocción de inducción representa el diámetro mínimo del fondo del recipiente, reconocido por el inductor en condiciones normales.**

PT **Modelos IR 735 AB**

1 Placa indução de 2.400 / 3.200* W
2 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
3 Placa indução de 2.200 / 3.200* W
* Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 6.800 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.
- Frequência indução: 20 a 60 kiloHertzs.

⚠ **O círculo interior nas zonas de cozinhado representa o diâmetro mínimo do fundo do recipiente, detectado pelo indutor em condições normais.**



ES **Modelos IR 645 / IT 645**

1 Placa de inducción de 2.200 / 3.200* W
2 Placa de inducción de 1.800 / 2.500* W
3 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
4 Placa de inducción de 1.800 / 2.500* W
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 7.200 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kiloherzios.

PT **Modelos IR 645 / IT 645**

1 Placa indução de 2.200 / 3.200* W
2 Placa indução de 1.800 / 2.500* W
3 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
4 Placa indução de 1.800 / 2.500* W
*Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 7.200 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.
- Frequência indução: 20 a 60 kiloHertzs.



ES **Modelos IR 640**

1 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
2 Placa de inducción de 2.400 / 3.200* W
3 Placa de inducción de 2.300 / 3.200* W
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 6.900 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kiloherzios.

⚠ **El círculo interior en las zonas de cocción de inducción representa el diámetro mínimo del fondo del recipiente, reconocido por el inductor en condiciones normales.**

PT **Modelos IR 640**

1 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
2 Placa indução de 2.400 / 3.200* W
3 Placa indução de 2.300 / 3.200* W
* Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 6.900 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.
- Frequência indução: 20 a 60 kilohertzs.

⚠ **O círculo interior nas zonas de cozinhado representa o diâmetro mínimo do fundo do recipiente, detectado pelo indutor em condições normais.**



ES **Modelos IR 644 / IT 644**

1 Placa de inducción de 1.850 / 2.500* W
2 Placa de inducción de 1.850 / 2.500* W
3 Placa de inducción de 2.300 / 3.200* W
4 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kiloherzios.

Las placas **1** y **3** cuentan con un mismo generador de inducción, que dispone de una potencia máxima de 3.700 W. Por tanto, estas dos zonas de cocción no podrán emplearse simultáneamente a máxima potencia.

⚠ **El círculo interior en las zonas de cocción de inducción representa el diámetro mínimo del fondo del recipiente, reconocido por el inductor en condiciones normales.**



PT **Modelos IR 644 / IT 644**

1 Placa indução de 1.850 / 2.500* W
2 Placa indução de 1.850 / 2.500* W
3 Placa indução de 2.300 / 3.200* W
4 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
*Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.
- Frequência indução: 20 a 60 kilohertzs.

As zonas de cozinhado **1** e **3** pertencem ao mesmo módulo de indução, o qual possui uma potência máxima de 3700W. Por isso, estas duas zonas de cozinhado, não poderão estar simultaneamente à máxima potência.

⚠ **O círculo interior nas zonas de cozinhado representa o diâmetro mínimo do fundo do recipiente, detectado pelo indutor em condições normais.**



ES **Modelos IRC 620 / IBC 620**

1 Placa de inducción de 2.300 W.
2 Placa de inducción de 1.400 W.
3 Placa de inducción de 1.400 W
4 Placa de inducción de 2.300 W.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 Kiloherzios.



PT **Modelos IRC 620 / IBC 620**

1 Placa indução de 2.300 W
2 Placa indução de 1.400 W.
3 Placa indução de 1.400 W
4 Placa indução de 2.300 W.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50 Hertzs.
- Frequência indução: 20 a 60 KiloHertzs.



ES **Modelo IR 604**

1 Placa de inducción de 2.300 W.
2 Placa de inducción de 1.400 W.
3 Placa de inducción de 1.400 W
4 Placa de inducción de 2.300 W.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 Kiloherzios.

PT **Modelo IR 604**

1 Placa indução de 2.300 W
2 Placa indução de 1.400 W.
3 Placa indução de 1.400 W
4 Placa indução de 2.300 W.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50 Hertzs.
- Frequência indução: 20 a 60 KiloHertzs.



ES **Modelo IQ 640**

1 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
2 Placa de inducción de 2.400 / 3.200* W
3 Placa de inducción de 2.300 / 3.200* W
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 6.900 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kiloherzios.

⚠ **El círculo interior en las zonas de cocción de inducción representa el diámetro mínimo del fondo del recipiente, reconocido por el inductor en condiciones normales.**

PT **Modelo IQ 640**

1 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
2 Placa indução de 2.400 / 3.200* W
3 Placa indução de 2.300 / 3.200* W
* Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 6.900 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.
- Frequência indução: 20 a 60 kilohertzs.

⚠ **O círculo interior nas zonas de cozinhado representa o diâmetro mínimo do fundo do recipiente, detectado pelo indutor em condições normais.**



ES **Modelo IQ 644**

1 Placa de inducción de 1.850 / 2.500* W
2 Placa de inducción de 1.850 / 2.500* W
3 Placa de inducción de 2.300 / 3.200* W
4 Placa de inducción de 1.400 / 1.800* W
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia máxima de inducción: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.
- Frecuencia inducción: 20 a 60 kiloherzios.

Las placas **1** y **3** cuentan con un mismo generador de inducción, que dispone de una potencia máxima de 3.700 W. Por tanto, estas dos zonas de cocción no podrán emplearse simultáneamente a máxima potencia.

⚠ **El círculo interior en las zonas de cocción de inducción representa el diámetro mínimo del fondo del recipiente, reconocido por el inductor en condiciones normales.**

PT **Modelo IQ 644**

1 Placa indução de 1.850 / 2.500* W
2 Placa indução de 1.850 / 2.500* W
3 Placa indução de 2.300 / 3.200* W
4 Placa indução de 1.400 / 1.800* W
*Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.
- Frequência indução: 20 a 60 kilohertzs.

As zonas de cozinhado **1** e **3** pertencem ao mesmo módulo de indução, o qual possui uma potência máxima de 3700W. Por isso, estas duas zonas de cozinhado, não poderão estar simultaneamente à máxima potência.

⚠ **O círculo interior nas zonas de cozinhado representa o diâmetro mínimo do fundo do recipiente, detectado pelo indutor em condições normais.**

Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta Garantía, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Estos modelos de encimeras de cocción pueden instalarse en los mismos módulos del amueblamiento que los hornos de la marca **TEKA**.

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico de **TEKA,** incluida la sustitución del cable de red.

Atención:

⚠ **Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.**

⚠ **En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.**

⚠ **No deje ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera mientras no sea utilizada. Evite posibles riesgos de incendio.**

⚠ **No se deberán colocar en la superficie de encimera objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, puesto que podrían calentarse.**

Instalación

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Para instalar estos modelos se practicará en la encimera del mueble una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 2.

La distancia entre la superficie de soporte de los recipientes de cocción y la parte inferior del mueble o campana colocado sobre la encimera debe ser, como mínimo, de 650 mm. Si las instrucciones de instalación de la campana indican una distancia superior, esta debe ser tenida en cuenta.

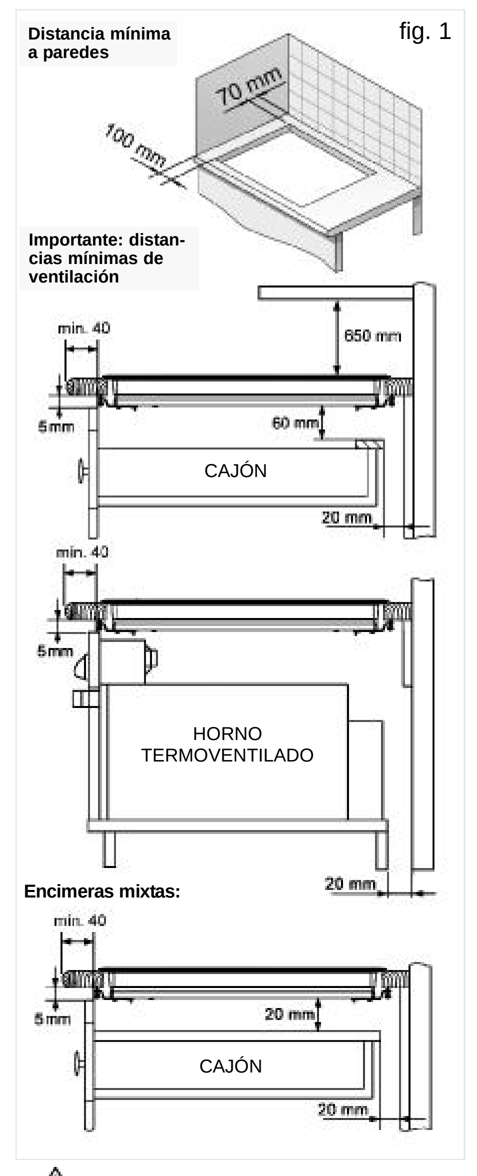
El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

EMPLAZAMIENTO CON CAJÓN CUBERTERO O MUEBLE INFERIOR

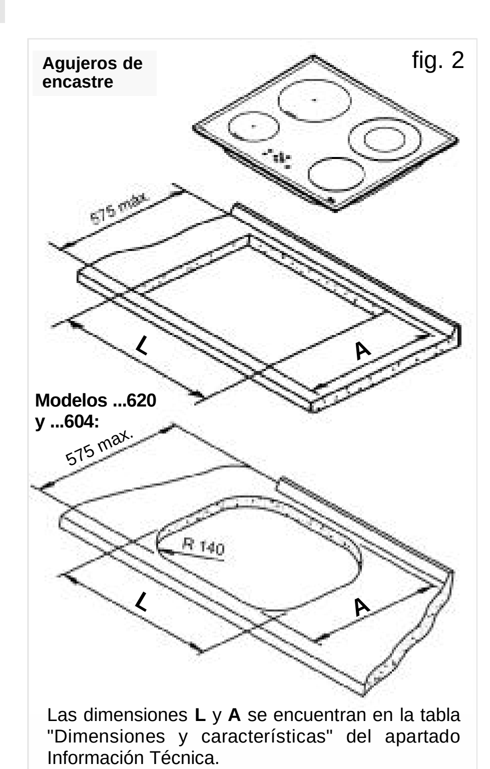
En encimeras mixtas inducción–vitrocerámicas, si desea disponer de un mueble o cajón cubertero bajo la encimera de cocción, se deberá colocar una tabla de separación entre ambos. La tabla deberá estar situada a una distancia de 20 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera, dejando un espacio libre de, al menos, 20 mm. hasta el fondo del mueble (fig 1).

De esta forma se previenen los contactos accidentales con la superficie caliente de la carcasa de placas vitrocerámicas debajo del aparato. (fig. 1).

En encimeras de inducción, entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 5 cm (no es necesaria la tabla separadora).



Tenga la precaución de no almacenar en el cajón objetos que puedan obstruir los ventiladores de la encimera o materiales que puedan ser inflamables.



Las dimensiones **L** y **A** se encuentran en la tabla "Dimensiones y características" del apartado Información Técnica.

EMPLAZAMIENTO CON HORNO TERMOVENTILADO BAJO LA ENCIMERA

La instalación del horno se hará según el manual correspondiente.

En el caso de instalación sobre horno termoventilado, se debe tener en cuenta que esta encimera ha sido certificada para su funcionamiento junto a hornos únicamente de la marca TEKA.

Se dejará un espacio en el frente del mueble para la ventilación del aire caliente. La abertura será de, al menos, 5 mm de alto. Su longitud será la del ancho del mueble.

En la parte trasera del mueble se deberá realizar una abertura de 20 mm para permitir la entrada de aire frío (ver figura 1).

COLOCACIÓN DE LA TOBERA DE AIRE (MODELOS ...620 y ...604)

Se posicionará sobre la rejilla de ventilación, con la salida de aire hacia el frontal de la encimera, y se atornillará mediante los dos tornillos que se suministran. De esta forma la tobera quedará fijada al fondo de la encimera.

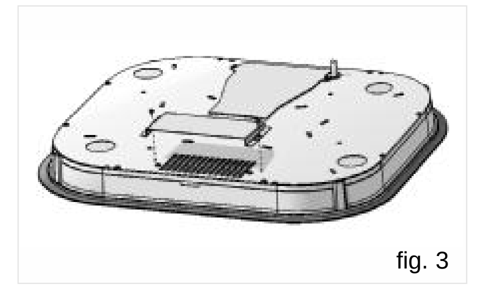


fig. 3

Advertencias:

⚠ **Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.**

⚠ **Durante la instalación de muebles o aparatos sobre la encimera, esta se debe proteger mediante una tabla, para evitar la rotura del vidrio a causa de golpes o un peso excesivo.**

⚠ **Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100º C.**

⚠ **TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.**

TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO

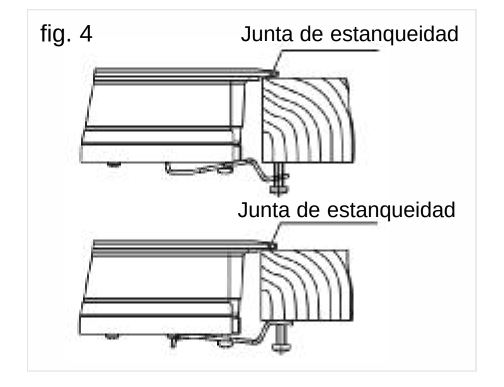
TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.

Anclaje de la encimera de cocción

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la cara inferior del vidrio. **No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.**

Para sujetar la encimera de cocción al mueble, se suministran cuatro grapas que deben ser fijadas a los orificios existentes en la parte inferior de la carcasa (dos anteriores y otros dos posteriores). Existen dos alternativas para el posicionamiento de las grapas, tal y como se muestra en la figura 4.

Dependiendo del espesor del mueble es posible que necesite utilizar los tornillos autorroscantes (M5) que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él. Este roscado se debe realizar antes de fijar la grapa a la encimera.



Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm, que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Si fuera preciso cambiar el cable flexible de alimentación de este aparato, deberá ser sustituido por el servicio técnico oficial de TEKA.

Evite que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de la encimera como con la del horno, si este va instalado en el mismo mueble.

ES

Información Técnica

Datos técnicos

Encimera de Clase 3.

Dimensiones y características

Modelos	IR 622 IT 622	IR 635 IT 635	IR 645 IT 645	IR 735 AB	IR 644 IT 644 IQ 644	IR 640 IQ 640	IRC 620 IBC 620 IR 604
Dimensiones de la encimera de cocción							
Alto (mm)	56	55	55	55	55	55	68
Largo (mm)	600	600	600	700	600	600	590**
Ancho (mm)	510	510	510	510	510	510	510
Dimensiones del emplazamiento en el mueble							
Largo (mm) **(L)**	560	560	560	560	560	560	570
Ancho (mm) **(A)**	490	490	490	490	490	490	492
Profundidad (mm)	52	50	50	50	50	50	64
Configuración							
Placa radiante doble circuito 700/2.100 W	1						
Placa radiante 1.500W	1						
Placa Inducción 2.400 / 3.200* W		1		1		1	
Placa Inducción 1.400 / 1.800* W	1	1	1	1	1	1	
Placa Inducción 2.300 / 3.200* W	1				1	1	
Placa Inducción 1.850 / 2.500* W					2		
Placa Inducción 2.200 / 3.200* W		1	1	1			
Placa Inducción 1.800 / 2.500* W			2				
Placa Inducción 1.400W							2
Placa Inducción 2.300W							2
Datos eléctricos							
Potencia Nominal (W) Máxima para 230 V	7.300	6.800	7.200	6.800	7.400	6.900	7.400
Tensión de Alimentación (V)	VER PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO						
Frecuencia (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50

* Potencia de las placas con la función *Power* activada.
** El modelo IR 604 cuenta con un largo de 600 mm.

Requisitos especiales antes de la puesta en servicio

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior y en la garantía o, en su caso, hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual durante la vida útil del aparato.

⚠ **El aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales. Tampoco debería ser utilizado por personas sin experiencia en el manejo del aparato o sin conocimiento del mismo, salvo bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.**

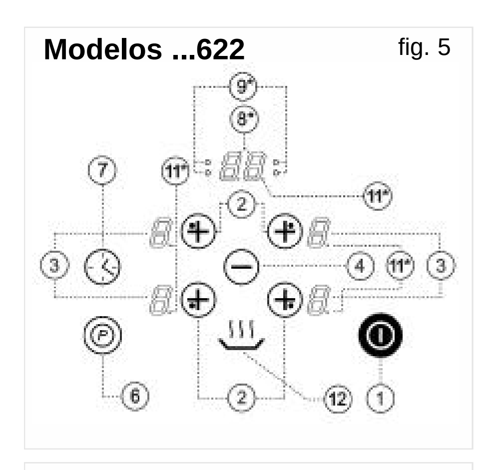
⚠ **Se debe evitar que los niños jueguen con el aparato.**

Instrucciones de uso del control táctil (modelos ...635, ...645, ...735 AB, ...620, ...604 y ...622)

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 5, 6 y 7)

1. Sensor de encendido/apagado.
2. Sensores de selección de placa y de aumento de potencia (más).
3. Indicadores de potencia y/o calor residual y la activación del bloqueo
4. Sensor de reducción de potencia/tiempo (menos).
5. Sensor de bloqueo **(modelos ...620 y ...604)**.
6. Sensor de función "Power" **(modelos ...635, ...645, ...735 AB y ...622)**.
7. Sensor de selección/aumento de tiempo.
8. Indicador de tiempo seleccionado (reloj).
9. Piloto indicador de placa temporizada.

Modelos ...622 fig. 5



Modelos ...635, ...645 y ...735 AB

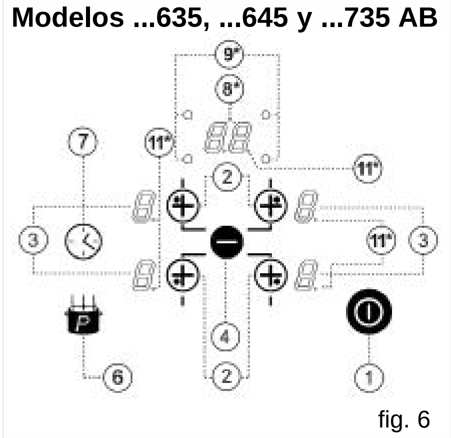
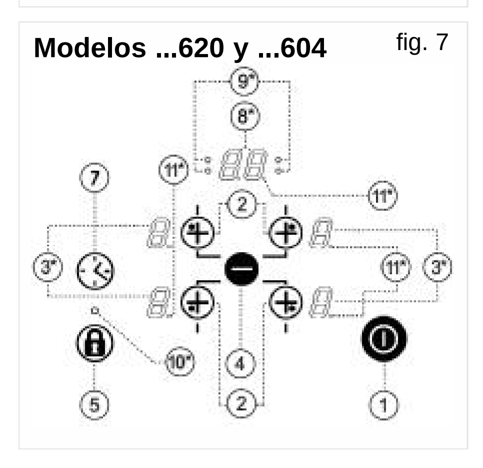


fig. 6

Modelos ...620 y ...604 fig. 7



⑩ Piloto indicador de bloqueo activado **(modelos ...620 y ...604).**
⑪ Punto decimal en indicadores de potencia y en indicador de tiempo.
- Luce (encendido): Placa seleccionada (preparada para ser maniobrada).
- No luce (apagado): Placa bloqueada (no puede ser maniobrada).

⑫ Sensor de función para mantener caliente **(modelos ...622)**.

NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control.

No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor activará la función deseada.

Cada acción es confirmada con un pitido.

ENCENDIDO DEL APARATO

1 Toque el sensor de encendido (1) durante, al menos, un segundo.

El Control táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un 0 y el punto decimal (11) parpadea para indicar que ninguna zona de cocción está seleccionada en ese momento. Si una zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H y un 0 alternadamente.

Si la función de bloqueo de seguridad está activada, los indicadores de las zonas de cocción mostrarán una L. Si en éstas existe calor residual, el indicador correspondiente mostrará una L y una H alternadamente.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 20 segundos, en caso contrario el Control táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor (1), incluso si ha sido bloqueado (ver apartado “Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción”). El sensor (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control táctil mediante el sensor (1), puede encender las placas deseadas.

1 Seleccionar la placa tocando el sensor correspondiente (2). *Nota: el sensor ⊕ tiene doble función: selección de placa en la primera pulsación y aumento de la potencia en las pulsaciones siguientes.*

En el indicador de potencia correspondiente aparece un 0, y el punto decimal (11) queda encendido indicando que la placa está seleccionada.

Antes de actuar sobre una placa, compruebe primero que está seleccionada, es decir, que el punto decimal (11) correspondiente está encendido.

2 Con el sensor ⊕ ó ⊖ (2/4) elija el nivel de potencia deseado (del 1 al 9).

Los sensores ⊕ y ⊖ son repetitivos, por lo que manteniendo el dedo sobre ellos avanzan o retroceden de manera continua.

Transcurridos 10 segundos desde la última pulsación del sensor de selección (2) correspondiente, se apaga el punto decimal y la placa queda bloqueada.

Sólo puede estar seleccionada una sola placa a la vez, es decir, solamente estará encendido un punto decimal (11).

Para un encendido rápido a máxima potencia: Seleccione la placa y toque una vez el sensor ⊖ (4). La placa se activará a su máxima potencia (nivel 9).

APAGADO DE LA PLACA

1 La placa ha de estar seleccionada previamente. El punto decimal (11) correspondiente ha de estar encendido.

2 Baje, con el sensor ⊖ (4), la potenciahasta llegar al nivel 0. La placa se apagará automáticamente.

Para un apagado rápido: Cualquiera que sea el nivel de potencia, tocando simultáneamente los sensores ⊕ y ⊖ (2/4), la placa se apagará inmediatamente.

Si todas las zonas de cocción están en posición 0, todos los puntos de los indicadores parpadearán.

Al apagar una placa aparecerá una H en el indicador de potencia correspondiente si la superficie del vidrio alcanza, en la zona de cocción correspondiente, una temperatura elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el indicador se apaga (si la encimera está desconectada), o bien luce un 0 si la encimera sigue conectada.

APAGADO DEL APARATO

El aparato se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor de encendido/ apagado general ⏻ (1). En el modo de espera (Stand-by) una H aparecerá en las zonas que estén calientes. Los indicadores del resto de las placas no se iluminarán.

⚠ **Después de su uso, desconectar el aparato mediante su control y no confiar en el detector de recipientes.**

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

FUNCIÓN DE SEGURIDAD (modelos ...635, ...645, ...735 AB y ...622)

La función de seguridad puede activarse tras conectar la encimera. Para ello, toque el sensor ⏻ (1), para activar el control táctil. Inmediatamente toque el sensor ⊖ (4) durante cinco segundos. Aparecerá una L en los displays (del inglés Locked). Si la zona de cocción está caliente aparecerán, en el display correspondiente, una L y una H alternadamente.

Esta operación deberá realizarse en un periodo de 10 segundos sin que se actúe en otro sensor distinto de los indicados durante este tiempo o, de lo contrario, el bloqueo no se efectuará.

El control electrónico permanecerá bloqueado, incluso tras desconectar el control con el sensor ⏻ (1) o reiniciarse por caídas de tensión en la red, mientras el usuario no lo desbloquee.

Desbloqueo para cocinar

Para desbloquear el control y operar, toque el sensor ⏻ (1) para activar el control táctil. Inmediatamente toque simultáneamente los dos sensores ⊕ de la derecha. La L desaparece de los displays y aparece un 0 con el punto decimal (11) intermitente, o una H si la placa correspondiente está caliente, y la encimera estará lista para cocinar. Cuando desconecte el control, con el sensor encendido / apagado ⏻(1), la función de seguridad se reactivará y aparecerá de nuevo la próxima vez que active el control táctil.

Cancelación de la función de seguridad

La función de seguridad puede desactivarse de forma permanente, tocando el sensor ⊖ durante 5 segundos inmediatamente después de haber activado el control táctil. Esta operación deberá realizarse en un plazo de 10 segundos tras haber activado el control táctil con el sensor encendido / apagado (1), con lo que la función de seguridad quedará cancelada. Si la operación no se realiza correctamente el control táctil permanece bloqueado y se desconecta pasados 20 segundos.

Tras cancelar la función de seguridad, cuando se vuelva a activar el control con el sensor encendido / apagado (1), la encimera estará lista para cocinar.

FUNCIÓN DE BLOQUEO (modelos ...620 y ...604)

Mediante el sensor de bloqueo (5) puede Vd. bloquear toda la unidad, excepto el sensor de encendido/apagado (1), para evitar manipulaciones no deseadas. Esta función es útil como seguro para niños. Con el bloqueo activado el piloto (10) se enciende.

Si apaga el aparato mediante el sensor de encendido / apagado (1), al mismo tiempo que el bloqueo está activado, éste se encontrará de igual forma cuando vuelva a encenderlo.

Función para mantener caliente un recipiente (modelos ...622)

Por medio de esta función es posible mantener calientes los alimentos de un recipiente situado sobre una zona de cocción.

1 Hay un recipiente sobre una de las placas, a un nivel de cocción previamente seleccionado.

2 Se ha de tocar el sensor (12), tras lo cual aparecerá en el indicador el símbolo ᴗ.

Para desconectar esta función sólo hay que tocar de nuevo el sensor (12) y se apagará la placa o, como alternativa, puede pulsar el sensor ⊕ (2) y se pasa al nivel 1. Esta función sólo funcionará hasta un máximo de 120 minutos, tras lo cual la encimera se desconectará.

Función temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: Vd. puede temporizar una placa y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido.

Alrededor del indicador de tiempo seleccionado se encuentran 4 ó 3 pilotos, cuya función es indicarle cual de las placas es la temporizada. Por ejemplo, si usted temporiza la placa superior izquierda según se mira el aparato, se encenderá el piloto que se encuentra encima del indicador, a la izquierda.

En el caso de que no se temporice ninguna placa (ningún piloto (9) encendido), el reloj puede usarse como un cronómetro de cuenta atrás (ver el apartado "El reloj como cronómetro").

En estos modelos usted podrá utilizar el reloj como cronómetro para periodos de 1 a 99 minutos y como temporizador de placas para tiempos de 1 a 99 minutos. Todas las zonas de cocción pueden ser programadas independientemente y de forma simultánea.

Temporizado de una placa

1 La zona de cocción a temporizar ha de estar seleccionada. El punto decimal (11) correspondiente ha de estar encendido.

2 Elija un nivel de potencia para la zona de cocción del 1 al 9 mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (2-4).

3 Toque el sensor del reloj (7). Se enciende el punto decimal (11) del indicador de tiempo (8) (que muestra un 00) y éste parpadea junto con el piloto de control (9) de la zona correspondiente.

4 Toque de nuevo el sensor del reloj (7) para incrementar el valor del tiempo deseado o ⊖ (4) para reducirlo (de 1 a 99 minutos). Manteniendo su dedo sobre los sensores ó ⊖ (7/4) los minutos avanzarán automáticamente para una selección más rápida.

El reloj comenzará a controlar el tiempo automáticamente. El piloto de control (9) correspondiente a la zona temporizada pasará a lucir de forma fija.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se desconectará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. El indicador de tiempo mostrará 00 que parpadeará junto con el piloto de control de la zona que se ha desconectado.

Si la zona de cocción apagada está caliente, su indicador muestra una H o, en caso contrario, un 0. Para desconectar la señal sonora toque cualquier sensor.

Cuando se encuentren temporizadas varias zonas de cocción simultáneamente, el indicador de tiempo muestra, por defecto, el tiempo de cocción que le resta a la zona que se desconectará antes. Si usted quiere verificar el tiempo de cocción que le queda a otra zona deberá tocar el sensor de selección de la zona deseada; el indicador le mostrará durante varios segundos el tiempo de cocción restante para esa zona.

Modificación del tiempo programado

El tiempo puede ser modificado posteriormente si Vd. lo desea.

1 La placa temporizada ha de estar seleccionada. El punto decimal (11) correspondiente ha de estar encendido.

2 Toque el sensor del reloj (7). Se enciende el punto decimal (11).

3 Mediante los sensores ó ⊖ (7/4) modifique el tiempo.

Desconexión del reloj

Si Vd. desea parar el reloj antes que finalice el tiempo programado.

1 La placa temporizada ha de estar seleccionada. El punto decimal (11) correspondiente ha de estar encendido.

2 Seleccione el sensor del reloj (7). El punto decimal (11) estará encendido.

3 Mediante el sensor ⊖ (4) reduzca el tiempo, hasta llegar a 00. El reloj ha quedado anulado, pero la placa sigue activa hasta que Vd. la apague.

Apagado rápido

1 La placa temporizada ha de estar seleccionada. El punto decimal (11) correspondiente ha de estar encendido.

2 Seleccione el sensor del cronómetro (7). El punto decimal (11) correspondiente ha de estar encendido.

3 Tocando simultáneamente los sensores y ⊖ (7 y 4) se anula el tiempo restante.

Vd. puede también apagar la placa temporizada sin que haya terminado el tiempo

programado. En este caso el temporizador también se apagará.

El reloj como cronómetro de cuenta atrás

Siempre que el reloj no esté funcionando con alguna zona de cocción, puede ser utilizado como cronómetro. Para ello debe actuar sobre el reloj sin que haya ninguna zona activada ni seleccionada.

CONEXIÓN DEL CRONÓMETRO

Estando el aparato apagado.
1 Toque el sensor de encendido (1).

2 Antes de actuar sobre ninguna placa, toque el sensor del reloj (7). Todos los pilotos de control (9) están apagados.

3 Introduzca el tiempo deseado mediante los sensores ó (7/4).

Una vez transcurrido el tiempo programado se emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. Para apagar esta serie de pitidos toque el sensor (7).

DESCONEXIÓN DEL CRONÓMETRO

Si Vd. desea parar el cronómetro antes de que finalice el tiempo programado:

1 Seleccione el sensor del cronómetro (7). El punto decimal (11) estará encendido.

2 Mediante el sensor (4) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado.

APAGADO RÁPIDO

1 Seleccione el sensor del cronómetro (7). El punto decimal (11) estará encendido.

2 Tocando simultáneamente los sensores ó (7/4), se desconecta el cronómetro.

Instrucciones de uso del control táctil (modelos ...644 y ...640)

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL
(ver fig. 8)

1 Sensor de encendido/apagado.
2 Sensores de selección de placa.
3 Indicadores de potencia y/o calor residual y activación del bloqueo.
4 Sensor de reducción de potencia/tiempo (menos).
5 Sensor de aumento de potencia/tiempo
6 Sensor de función "Power".
7 Sensor de selección de temporizador/ cronómetro

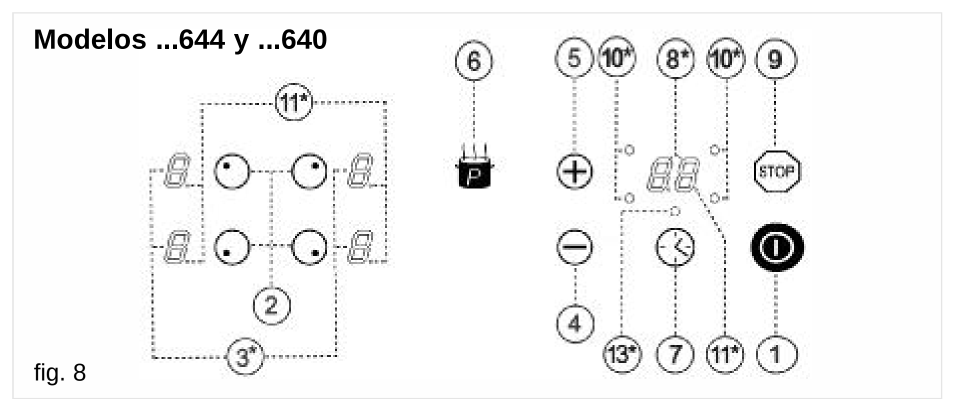


fig. 8

8 Indicador de tiempo seleccionado (reloj).
9 Sensor de función "Stop".
10 Piloto indicador de placa temporizada.
11 Punto decimal en indicadores de potencia y en indicador de tiempo.
- Luce (encendido): Placa seleccionada (preparada para ser maniobrada).
- No luce (apagado): Placa bloqueada (no puede ser maniobrada).
13 Piloto indicador del cronómetro de cuenta atrás.

NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control.

No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor activará la función deseada.

Cada acción es confirmada con un pitido.

ENCENDIDO DEL APARATO

1 Toque el sensor de encendido (1) durante, al menos, un segundo.

El Control táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un 0 y el punto decimal (11) parpadea para indicar que ninguna zona de cocción está seleccionada en ese momento. Si una zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H en lugar de un 0.

Si la función de bloqueo de seguridad está activada, los indicadores de las zonas de cocción mostrarán una L. Si en éstas existe calor residual, el indicador correspondiente mostrará una L y una H alternadamente.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el Control táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor (1), incluso si ha sido bloqueado (función de bloqueo de seguridad activada). El sensor (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control táctil mediante el sensor (1), puede encender las placas deseadas.

1 Seleccionar la placa tocando el sensor correspondiente (2).

En el indicador de potencia correspondiente aparece un 0, y el punto decimal (11) queda encendido indicando que la placa está seleccionada.

Antes de actuar sobre una placa, compruebe primero que está seleccionada, es decir, que el punto decimal (11) correspondiente está encendido.

2 Con el sensor ⊕ ó ⊖ (5/4) elija el nivel de potencia deseado (del 1 al 9).

Los sensores ⊕ y ⊖ son repetitivos, por lo que manteniendo el dedo sobre ellos avanzan o retroceden de manera continua.

Transcurridos 10 segundos desde la última pulsación del sensor de selección (2) correspondiente, se apaga el punto decimal y la placa queda bloqueada.

Sólo puede estar seleccionada una sola placa a la vez, es decir, solamente estará encendido un punto decimal (11).

Para un encendido rápido a máxima potencia: Seleccione la placa y toque una vez el sensor ⊖ (4). La placa se activará a su máxima potencia (nivel 9).

APAGADO DE LA PLACA

1 La placa ha de estar seleccionada previamente. El punto decimal (11) correspondiente ha de estar encendido.

2 Baje, con el sensor ⊖ (4), la potencia hasta llegar al nivel 0. La placa se apagará automáticamente.

Para un apagado rápido: Cualquiera que sea el nivel de potencia, tocando simultáneamente los sensores ⊕ y ⊖ (5/4), la placa se apagará inmediatamente.

Si todas las zonas de cocción están en posición 0, todos los puntos de los indicadores parpadearán.

Al apagar una placa aparecerá una H en el indicador de potencia correspondiente si la superficie del vidrio alcanza, en la zona de cocción correspondiente, una temperatura elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el indicador se apaga (si la encimera está desconectada), o bien luce un 0 si la encimera sigue conectada.

APAGADO DEL APARATO

El aparato se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor de encendido/apagado general (1). En el modo de espera (Stand-by) una H aparecerá en las zonas que estén calientes. Los indicadores del resto de las placas no se iluminarán.

⚠ **Después de su uso, desconectar el aparato mediante su control y no confiar en el detector de recipientes.**

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

La función de seguridad puede activarse tras conectar la encimera. Para ello, toque el sensor (1), para activar el control táctil. Inmediatamente toque simultáneamente los sensores ⊕ y ⊖ (5/4) y, tras ello, el de aumento de potencia ⊕ (5). En los indicadores de potencia (3) aparecerá una L (del inglés Locked) indicando que el panel de mandos se encuentra bloqueado.

El control electrónico permanecerá bloqueado, incluso tras desconectar el control con el sensor (1), mientras el usuario no lo desbloquee.

Desbloqueo para cocinar

Si desea desbloquear el control y cocinar, toque el sensor (1) para activar el control táctil. Inmediatamente después, toque simultáneamente los sensores ⊕ y ⊖ (5/4). Desaparecerá la L de los indicadores y el panel puede ser operado con normalidad. Cuando desconecte el control con el sensor encendido / apagado (1), la función de seguridad se reactivará y aparecerá de nuevo la próxima vez que active el control táctil.

Cancelación de la función de seguridad

La función de seguridad puede desactivarse de forma permanente, tocando simultáneamente los sensores ⊕ y ⊖ (4/5), seguido de ⊖ (4), después de haber activado el control táctil mediante el sensor encendido/apagado (1).

Tras ello, cuando se vuelva a activar el control con el sensor encendido / apagado (1), la encimera estará lista para cocinar. En caso de un corte de suministro eléctrico, el bloqueo se anulará, si estuviera activado.

Función STOP

Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En

caso de que la función temporizador se encuentre activada, también permanecerá en pausa.

Activación de la función Stop

1 Los recipientes se encuentran en las zonas de cocción, las cuales funcionan a un nivel determinado.

2 Toque el sensor Stop (9). En los indicadores de potencia (3) aparecerán sucesivamente las letras S-T-O-P en lugar de los niveles de cocción seleccionados. La función quedará en pausa.

Desactivación de la función Stop

1 Toque el sensor Stop (9) y a continuación cualquier otro, a excepción del de encendido/apagado (1). La cocción se reanudará en las mismas condiciones (niveles de potencia, tiempo establecido) que existían antes de realizar la pausa.

El segundo sensor ha de ser tocado antes de transcurra 10 segundos, de lo contrario la encimera se desconectará. Si no se ha reanudado la cocción tras diez minutos de pausa, el aparato también se apagará.

Función para mantener caliente un recipiente

Por medio de esta función es posible mantener calientes los alimentos de un recipiente situado sobre una zona de cocción.

1 Hay un recipiente sobre una de las placas, a un nivel de cocción previamente seleccionado.

2 Se ha de tocar el sensor (4), manteniéndolo pulsado de forma que se reduzca el nivel de cocción hasta llegar al U. Este es un nivel intermedio entre el 0 y el 1.

Para desconectar esta función sólo hay que tocar de nuevo el sensor menos (4) hasta llegar a 0. Esta función sólo funcionará hasta un máximo de 120 minutos, tras lo cual la encimera se desconectará.

Función temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: Vd. puede temporizar una placa y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido.

Alrededor del indicador de tiempo seleccionado se encuentran 4 pilotos, cuya función es indicarle cual de las placas es la temporizada. Por ejemplo, si usted temporiza la placa superior izquierda según se mira el aparato, se encenderá el piloto que se encuentra encima del indicador, a la izquierda.

En el caso de que no se temporice ninguna placa (ningún piloto (10) encendido), el reloj puede usarse como un cronómetro de cuenta atrás (ver el apartado "El reloj como cronómetro").

En estos modelos usted podrá utilizar el reloj como cronómetro para periodos de 1 a 99 minutos y como temporizador de placas para tiempos de 1 a 99 minutos. Todas las zonas de cocción pueden ser programadas independientemente y de forma simultánea.

Temporizado de una placa

1 La zona de cocción a temporizar ha de estar seleccionada. El punto decimal (11) correspondiente ha de estar encendido.

2 Elija un nivel de potencia para la zona de cocción del 1 al 9 mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4).

3 Toque el sensor del reloj (7). Se enciende el punto decimal (11) del indicador de tiempo (8).

4 Toque el sensor del reloj (7) hasta parpadee el piloto indicador de la placa temporizada (10) deseada.

5 Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 y 99 minutos, mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4). Con el primero el valor comenzará con 1, mientras que con el segundo se iniciará en 30. Tocando ambos de forma simultánea, se restaura el valor 00.

El reloj comenzará a controlar el tiempo automáticamente. El piloto de control (10) correspondiente a la zona temporizada pasará a lucir de forma fija. Si desea temporizar otra placa, deberá repetir los pasos 4 y 5.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se desconectará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. El indicador de tiempo mostrará 00 que parpadeará junto con el piloto de control de la zona que se ha desconectado.

Si la zona de cocción apagada está caliente, su indicador muestra una H ó, en caso contrario, un 0. Para desconectar la señal sonora toque cualquier sensor.

Modificación del tiempo programado

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el sensor del reloj (7) hasta que parpadee el piloto indicador de placa temporizada (10) correspondiente. Entonces le será posible leer y modificar el tiempo.

DESCONEXIÓN DEL TEMPORIZADOR

Si desea parar el temporizador antes de que finalice el tiempo programado.

1 Toque el sensor de reloj (7) tantas veces como sea necesario, hasta que se encienda el piloto indicador de la correspondiente placa temporizada (10), o directamente seleccione primero la placa y toque después el sensor de reloj (7).

2 Asegúrese que está encendido el punto decimal (11) en los indicadores del reloj (8).

3 Mediante el sensor ⊖ (4) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado.

APAGADO RÁPIDO

Repita los pasos 1 y 2 anteriores.

3 Tocando simultáneamente los sensores ⊕ y ⊖ (5 y 4) se desconecta el temporizador.

El reloj como cronómetro de cuenta atrás

En estos modelos, el reloj puede ser utilizado como cronómetro de cuenta atrás aunque exista alguna placa temporizada.

CONEXIÓN DEL CRONÓMETRO

Estando el aparato apagado.

1 Toque el sensor de reloj (7) tantas veces como sea necesario, hasta que se encienda el piloto de control (13) situado en el centro, bajo los indicadores (8).

2 Asegúrese que está encendido el punto decimal (11) en los indicadores del reloj (8).

3 Introduzca el tiempo deseado mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4).

Una vez transcurrido el tiempo programado se emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. Para apagar esta serie de pitidos toque cualquiera de los sensores, excepto el de encendido/apagado (1).

Modificación del tiempo programado

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el sensor del reloj (7) hasta que parpadee el piloto de control (13). Entonces le será posible leer y modificar el tiempo.

DESCONEXIÓN DEL CRONÓMETRO

Si Vd. desea parar el cronómetro antes de que finalice el tiempo programado:

1 Toque el sensor de reloj (7) tantas veces como sea necesario, hasta que se encienda el piloto de control (13) situado en el centro, bajo los indicadores (8).

2 Asegúrese que está encendido el punto decimal (11) en los indicadores del reloj (8).

3 Mediante el sensor ⊖ (4) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado.

APAGADO RÁPIDO

1 Toque el sensor de reloj (7) tantas veces como sea necesario, hasta que se encienda el piloto de control (13) situado en el centro, bajo los indicadores (8).

2 Asegúrese que está encendido el punto decimal (11) en los indicadores del reloj (8).

3 Tocando simultáneamente los sensores ⊕ y ⊖ (5 y 4) se desconecta el cronómetro.

Instrucciones de uso del control táctil para todos los modelos

Energía suministrada según el nivel de potencia seleccionado

Tenga en cuenta que las zonas de inducción ajustan la energía suministrada en función del tamaño y del tipo (material) de recipiente que se coloque sobre ellas. Un recipiente menor recibirá menos energía que uno de mayor tamaño. Por ello, dependiendo del recipiente empleado, la energía suministrada puede ser distinta a los valores que aparecen en la Tabla 1 al final del capítulo.

Detección de recipientes (Placas de inducción)

Las zonas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. De esta forma se evita el funcionamiento de la placa sin que haya un recipiente colocado o cuando éste sea inadecuado.

El indicador de potencia mostrará el símbolo de "no hay recipiente" si, estando la zona encendida, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.

Si los recipientes se retiran de la zona durante su funcionamiento, la placa dejará automáticamente de suministrar energía y mostrará el símbolo de "no hay recipiente" . Cuando vuelva a colocarse el recipiente sobre la zona de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.

El tiempo de detección de recipiente es de 10 minutos. Si transcurre ese tiempo sin

que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva. El indicador de potencia pasará de mostrar el símbolo "no hay recipiente" a 0.

⚠ **Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante el control táctil. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la zona de cocción si, inadvertidamente, se colocara un recipiente sobre ella durante los diez minutos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!**

Golpe de cocción (Inicio automático de cocción)

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar Vd. presente durante el mismo. El Control táctil preprograma la placa elegida al nivel de potencia máximo y la baja posteriormente al nivel de potencia deseado, seleccionado por Vd., al cabo de un tiempo determinado. (Ver tabla 2 más adelante).

ENCENDIDO DEL GOLPE DE COCCIÓN

1 Active la placa deseada mediante el sensor correspondiente (2).

2 Seleccione la potencia 9 y a continuación toque el sensor ⊕. Aparecerá una A en el indicador mientras mantenga pulsado el sensor ⊕. Cuando deje de pulsar, el indicador de potencia cambiará alternativamente entre A y 9.

Dentro de los 15 segundos siguientes a la activación del golpe de cocción baje, mediante el sensor ⊖, al nivel de potencia de cocción continua que Vd. desee, (por ejemplo 6). El indicador parpadeará alternativamente entre 6 y A.

Ejemplo:

Vd. quiere cocinar al nivel de potencia 6 en una zona de cocción por inducción y tener un calentamiento rápido al principio.
Elija la potencia 9, toque de nuevo el sensor ⊕ y aparecerá A, seguidamente baje al nivel de potencia 6 con el sensor ⊖. El sistema mantiene la placa a potencia 9 (máximo) 120 segundos, parpadeando alternativamente entre 6 y A, transcurrido este tiempo baja automáticamente al nivel de cocción continua 6.

MODIFICACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA DURANTE EL GOLPE DE COCCIÓN

1 La placa elegida ha de estar activada. El correspondiente punto decimal ha de estar encendido (11).

2 Modifique la potencia mediante el sensor ⊕ (2, ó 5 en modelos ...644 y ...640).

Al elevar la potencia con el sensor ⊕ (2, ó 5 en modelos ...644 y ...640) se tiene en cuenta el tiempo transcurrido hasta entonces.

Ejemplo:

Vd. está cocinando y tiene elegida la potencia 1 (48 segundos de golpe de cocción) y a los 30 segundos la modifica a 4 (312 segundos). El tiempo restante de golpe de cocción será de 282 segundos (312 menos 30).

El tiempo del golpe de cocción se detendrá en las placas de inducción, si se retira el recipiente. Si se vuelve a colocar un recipiente dentro del tiempo de detección de recipiente (10 minutos) el tiempo restante de golpe de cocción se reanudará.

En las placas de inducción no será posible

activar el golpe de cocción si está activada la función *Power*.

DESCONEXIÓN DEL GOLPE DE COCCIÓN

Pasados al menos 10 segundos desde la activación del golpe de cocción:

1 Seleccione la placa. El punto decimal (11) está encendido.

2 Toque el sensor ⊖ (4).

La función golpe de cocción queda automáticamente desactivada, y la placa se mantiene encendida al nivel de cocción continua.

Función *Power* (Concentración de potencia) excepto en modelos ...620 y ...604

Es posible concentrar una potencia de hasta 3.200 W. (ver valores indicados con * en el apartado Presentación) en las zonas de cocción por inducción mediante la función *Power*.

1 Seleccione la zona de cocción deseada, el punto decimal (11) queda encendido.

2 Pulse a continuación el sensor *Power* ó (6). El indicador de nivel de potencia mostrará el símbolo P.

La función *Power* tiene una duración máxima de 10 minutos. Transcurrido este tiempo el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel de potencia 9.

Cada lado de la cocina cuenta con un generador de inducción que funciona con una potencia máxima de 3.600/3.700 Watios. Por ello, la función *Power* no puede activarse simultáneamente en dos placas que se encuentren en el mismo lado. Es decir, que si esta función opera en una placa situada a la izquierda, sólo podrá activarse el *Power* en otra que se encuentre a la derecha.

Una vez activada dicha función en una placa, aquella situada en su mismo lado tendrá la potencia limitada a la sobrante de ésta, hasta un total de 3.600/3.700 Watios. Si su nivel de potencia es demasiado elevado, el control táctil lo disminuirá automáticamente, señalándolo mediante el parpadeo del indicador de potencia correspondiente (3).

La función *Power* se puede desconectar de las siguientes maneras:

* Pulsando otra vez el sensor *Power* ó (6) tras haber seleccionado la zona de cocción.

* Pulsando la tecla ⊖ (4) mientras la zona de cocción está seleccionada.

También puede desconectarse automáticamente la función si la temperatura en la zona de cocción es muy elevada. Si se retira el recipiente de la zona de cocción durante el funcionamiento de la concentración de potencia *Power* el tiempo restante de la función se detendrá. Si se vuelve a colocar un recipiente sobre la zona de cocción antes de que haya pasado el tiempo de detección de recipiente (10 minutos), el tiempo restante comenzará, de nuevo, a contar.

La función *Power* también se puede activar sin necesidad de tener un recipiente colocado sobre la zona de cocción, pero la placa no suministrará energía hasta que se sitúe el recipiente sobre la zona de cocción.

La función *Power* tiene prioridad sobre el golpe de cocción; por tanto, si la función *Power* está siendo utilizada, el golpe de

cocción se cancelará en las zonas de cocción del lado correspondiente.

Desconexión de seguridad

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO

Si, por olvido, una o varias placas no fuesen apagadas, éstas se desconectarán automáticamente al cabo de un tiempo determinado desde la última actuación sobre la placa. (Ver tabla 3 al final de este capítulo).

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", en el indicador de potencia de la placa correspondiente aparece la H si existiese riesgo de quemadura. En caso contrario se muestra el 0.

SEGURIDAD ANTE SENSORES CUBIERTOS

El Control táctil incorpora una función que desconecta automáticamente el aparato cuando detecta que algún objeto (recipiente, trapo o líquido derramado) cubre los sensores del panel. De este modo, se evita que el objeto pueda activar o desactivar alguna placa sin que Vd. se dé cuenta.
Cuando el Control táctil desconecta el aparato por seguridad, comienza a pitar y muestra un mensaje de error hasta que Vd. retire el objeto que cubre el panel de control.

Si el control táctil se encuentra en modo de espera (stand-by) no detectará la presencia de un objeto sobre él; sin embargo, para poder activar el control deberá retirarse previamente el objeto situado sobre él.

Seguridad frente a sobrecalentamientos

Las zonas de inducción están protegidas contra calentamientos excesivos del sistema electrónico, que pudieran dañarlo.

El generador de inducción está dotado de tres mecanismos que se activan en caso de que la temperatura sea demasiado elevada, con el objeto de proteger los componentes electrónicos.

- Activación del ventilador interno, para refrigerar la zona electrónica.
- Regulación del nivel de potencia asignado a la zona de cocción.
- Apagado de la zona de cocción correspondiente.

El ventilador interno se activa y desactiva automáticamente en función de la temperatura del sistema electrónico. Puede, por tanto, ocurrir que estando el ventilador encendido Vd. apague la cocina y el ventilador continúe funcionando unos minutos, refrigerando la electrónica.

Si una zona de cocción por inducción llegara a apagarse por exceso de temperatura, se reactivará al nivel de potencia seleccionado una vez se refrigere.

Sobretensiones en la Red

⚠ **El control táctil puede soportar ciertas variaciones en la tensión de alimentación admisibles en redes de distribución eléctrica. Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como cualquier tipo de aparato eléctrico).**

Sugerencias y recomendaciones

Para obtener el máximo rendimiento al utilizar la encimera deben cumplirse los siguientes requisitos:

Tabla 1

Nivel de Potencia	% aproximado de energía suministrada con respecto a la potencia nominal		
	Modelos ...635 / ...645 / ...735 AB / ...640 / ...644	Modelos ...622	Modelos ...620 y ...604
0	0	0	0
1	3	3	3
2	6,5	6,5	6,5
3	11	11	11
4	15,6	15,6	15,6
5	22	22	22
6	35,5	35,5	35,5
7	48	52	48
8	64,5	64,5	64,5
9	100	100	100
[P]*	130-140	130-140	No disponible

* Función *Power*, sólo en las zonas de Inducción.

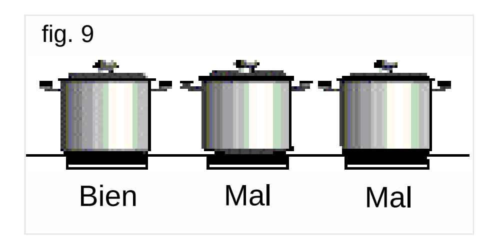
Tabla 2

Nivel de Potencia final seleccionado	FUNCIÓN DE INICIO AUTOMÁTICO DE COCCIÓN (Tiempo en segundos)	
	PLACAS RADIANTES (modelos ...622)	PLACAS DE INDUCCIÓN
1	60	48
2	180	144
3	288	230
4	390	312
5	510	408
6	150	120
7	210	168
8	270	216
9	10	--

Tabla 3

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)	
	Modelos ...620 y ...604	Resto de modelos
1	6	6
2	6	6
3	5	5
4	5	5
5	4	4
6	1,5	1,5
7	1,5	1,5
8	1,5	1,5
9	1,5	1,5
[P]	No disponible	1,5 (10 min. [P] y 80 min. [9])

fig. 9



* Utilice recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el vidrio y el recipiente, mayor será la transmisión del calor. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura 9 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.
* En las placas radiantes no es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el diámetro del dibujo de la zona de cocción, ya que desperdiciará la energía emitida por la zona exterior al recipiente.
* Centre bien los recipientes sobre los dibujos que indican la zona calefactora.
* Seque los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera vitrocerámica.
* No deje ningún objeto o utensilio de plástico o láminas de aluminio sobre la encimera vitrocerámica.
* No deslice sobre el vidrio los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.
* No utilice las placas radiantes sin un recipiente sobre la zona encendida.
* No cocine en recipientes de plástico.
* El material de los recipientes debe ser resistente para evitar que se funda sobre el vidrio.
* El vidrio soportará algunos golpes de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos.
* Tenga la precaución de no dejar caer sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

Cuando no se pueda apagar una placa, por haberse producido una ebullición brusca de cremas, sopas o alimentos similares, pase sobre el control táctil una bayeta empapada en agua, retirando el alimento y mantenga la bayeta sobre el sensor de encendido/ apagado para que el control táctil se desconecte.

⚠ **El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos cardiacos tipo marcapasos consulten con su médico o, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.**

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera vitrocerámica se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de cocción vitrocerámica se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría. De esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar las superficies (ver tabla en la que indicamos, entre algunos productos habituales, cuales se deben emplear). Tampoco se deben utilizar para la limpieza de la encimera de cocción aparatos que funcionen mediante vapor.

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

En la limpieza se debe tener en cuenta el grado de suciedad y utilizar, en función de la

misma, los objetos y productos apropiados.

Suciedad ligera

Suciedades ligeras no adheridas se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada.

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen) siguiendo las instrucciones del fabricante.

Suciedades adheridas fuertemente por requemados podrán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Irisaciones de colores: Producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen).

Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Cambios de color del vidrio.

No influyen en su funcionalidad y estabilidad y suelen producirse por limpieza inadecuada o recipientes defectuosos.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen), aunque posiblemente necesite repetir varias veces la limpieza.

Decoración desgastada se produce por empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.

Atención:

⚠ **Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!.**

⚠ **Si se utiliza la rasqueta inadecua-**

PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿Se debe utilizar para limpiar…	
	…el vidrio?	**…el marco?**
Detergentes líquidos y suaves	SI	SI
Detergentes en polvo o agresivos	**NO**	**NO**
Limpiadores especiales para vitrocerámicas (por ejem.: Vitroclen)	SI	SI
Sprays eliminadores de grasa (hornos, etc.)	**NO**	**NO**
Bayetas suaves	SI	SI
Papel de cocina	SI	SI
Paños de cocina	SI	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI	**NO**
Estropajos de acero	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos duros (verdes)	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI	SI
Rasquetas para vidrios	SI	**NO**
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales	SI	SI

damente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pin-zas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 10)

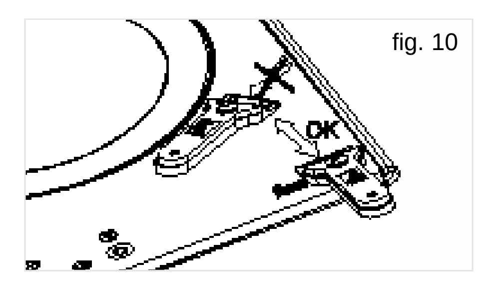


fig. 10

⚠ **Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.**

⚠ **Utilizar cuchillas en perfecto estado, remplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.**

⚠ **Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 11)**

fig. 11 Uso de la rasqueta

Cuchilla protegida — Cuchilla desprotegida

⚠ **Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.**

⚠ **No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación:

Defecto	Posible causa	Solución
PARA TODOS LOS MODELOS:		
Las zonas de inducción no calientan		
	El recipiente es inadecuado (no tiene fondo ferromagnético o es demasiado pequeño).	Compruebe que el fondo del recipiente es atraído por un imán, o utilice un recipiente mayor.
Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción		
	Recipientes poco gruesos o que no son de una pieza. El zumbido es consecuencia de la trasmisión de energía directamente al fondo del recipiente.	Este zumbido no es un defecto. Si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo mas grueso, y/o de una pieza.
El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde		
	No tiene ninguna placa seleccionada.	Asegúrese de seleccionar una placa antes de actuar sobre ella.
	Hay humedad sobre los sensores, y/o tiene usted los dedos húmedos.	Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos.
	El bloqueo está activado.	Desactive el bloqueo.
Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada.		
	Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica.	El ventilador sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.
En una fritura o guiso, parece que la energía de las zonas de inducción disminuye (“la placa calienta menos”)		
	Si durante la cocción la temperatura del vidrio o de la electrónica llega a ser excesiva, entra en funcionamiento un sistema de autoprotección, que regula la potencia de las placas para que la temperatura no continúe aumentando.	Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia), o cuando la instalación es inadecuada. Compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones del manual de instrucciones.

Defecto	Posible causa	Solución
Se apaga una placa y muestra el mensaje E2		
	El vidrio ha alcanzado una temperatura excesiva.	Retire el recipiente y deje enfriar el vidrio.
Aparece una L en los indicadores y el control no responde (excepto modelos ...620 y ...604)		
	El control está bloqueado.	Siga las instrucciones del manual para desbloquear el control.
Se escuchan ruidos similares a “silbidos”, cuando están activadas dos ó más zonas de inducción a niveles de potencia altos		
	Se produce un acoplamiento de energía entre las distintas zonas de inducción.	No se trata de un defecto, así todo, pruebe a modificar los niveles de potencia elegidos.
MODELOS ...635, ...645, ...735 AB, ...604 y ...620:		
Mensaje U400 y señal sonora		
	Sobretensión en la red de distribución eléctrica	Contacte con el Servicio Técnico
Mensaje ER 21 en el control y desconexión posterior		
	Si durante la cocción la temperatura de la electrónica del control llega a ser excesiva, este se desconecta para evitar daños. Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia).	Deje enfriar la encimera durante unos minutos.Si el problema persiste compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones de este manual.
Mensaje ER 03 en el control y señal sonora. Desconexión del control		
	Hay algún objeto o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto o líquido que cubra el control táctil.

Defecto	Posible causa	Solución
MODELOS ...640 Y ...644:		
Pitido continuo, desconexión del control y símbolo en los indicadores		
	Hay algún objeto o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto o líquido que cubra el control táctil.
MODELOS ...622:		
Al conectar la encimera a la tensión de red por primera vez o después de un corte de tensión, aparecen encendidas las H de calor residual en las placas radiantes, aunque el vidrio está frío.		
	Se produce un corte de tensión cuando las H estaban encendidas	No es un defecto. Los indicadores H desaparecerán al cabo de un tiempo.
SÓLO MODELOS ...620 y ...604:		
Mensaje E3 en el control		
	Recipiente inapropiado debido a sus bajas cualidades magnéticas.	Este mensaje de error desaparece tras 8 segundos. En caso contrario, llame al Servicio Técnico.
Al cocinar a un nivel inferior a 9, se observan fluctuaciones en la potencia		
	El generador de inducción de la cocina se enciende y apaga de forma alternada, para mantener el nivel de potencia elegido.	Esto no supone ningún defecto.
Se apaga una placa y se muestra el mensaje E2		
	Calentamiento excesivo de la electrónica.	Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia), o cuando la instalación es inadecuada. Compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones del manual de instrucciones.

Guía de Utilização do Livro de Instruções

PT

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.

Estamos seguros de que a aquisição da nossa placa de cozinha, irá satisfazer plenamente as suas necessidades.

Este modelo moderno, funcional e prático foi fabricado com materiais de excelente qualidade, os quais foram submetidos a um severo controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico.

Antes da sua instalação e utilização, deve ler atentamente este manual e seguir exactamente as suas instruções, para garantir um melhor resultado na utilização do aparelho.

Guardar este Manual de Instruções num local seguro para o poder consultar e assim cumprir com os requisitos da garantia.

Para poder beneficiar da garantia, é imprescindível apresentar a factura de compra do aparelho juntamente com o certificado de garantia.

Guardar o Certificado de Garantia e a folha de dados técnicos junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contém dados técnicos importantes.

Instruções de Segurança

Antes da primeira utilização verificar atentamente as instruções de instalação e ligação.

Estes modelos de placas de cozinha podem instalar-se nos mesmos módulos dos fornos **TEKA**.

Para sua segurança, a instalação deverá ser realizada por pessoal autorizado e de acordo com as normas em vigor. De qualquer modo, a manipulação interna da placa deverá ser realizada por pessoal do serviço técnico da **TEKA**, incluindo a substituição do cabo de alimentação.

Atenção:

Quando as zonas de cozinhado estão em funcionamento ou após terem funcionado, existem zonas quentes que podem produzir queimaduras. Manter afastadas as crianças.

Em caso de ruptura ou fissura do vidro cerâmico, desligar a placa imediatamente da corrente eléctrica.

Não deixar nenhum objecto sobre as zonas de cozinhado da placa, mesmo que não esteja em funcionamento. Evitar possiveis riscos de incêndio.

Não deverá colocar sobre a placa objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas, pois poderiam aquecer.

Instalação

Importante

A INSTALAÇÃO DEVE SER REALIZADA POR UM TÉCNICO AUTORIZADO SEGUNDO AS NORMAS DE INSTALAÇÃO EM VIGOR.

Colocação da placa para cozinhar

Para instalar este modelo, no tampo do móvel, realizar uma abertura com as dimensões especificadas na figura 2.

A distância mínima entre a superficie de suporte dos recipientes de cozinha e a parte inferior do móvel, ou do exaustor colocado sobre a placa, deve ser no mínimo de 650 mm. Se as instruções de instalação do exaustor indicarem uma distância superior, esta deve ser respeitada.

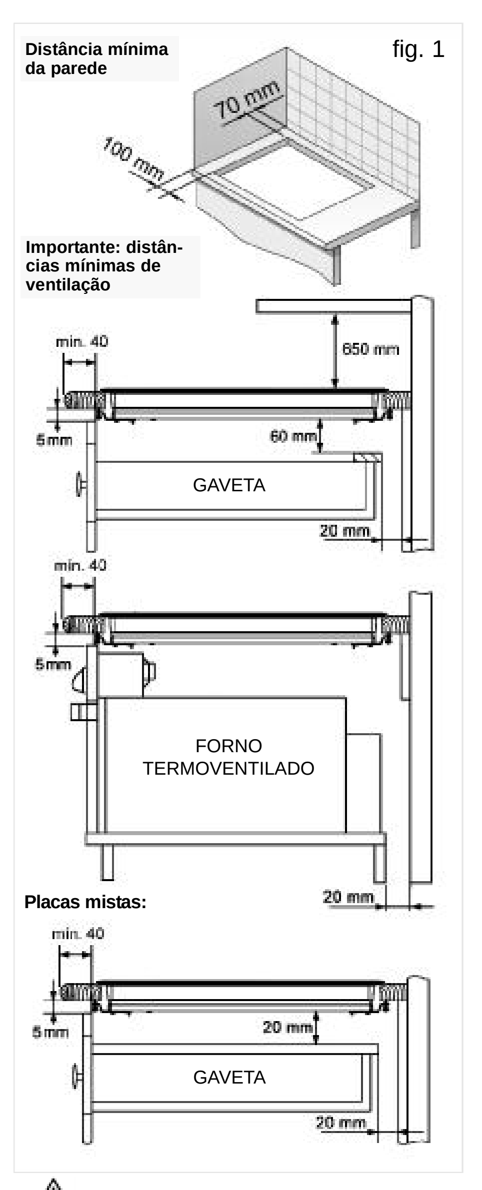
O móvel onde se vai colocar a placa com forno estará convenientemente fixo.

COLOCAÇÃO DE UMA GAVETA OU MÓVEL

Nas placas mistas, indução-vitrocerâmicas, se desejar colocar um móvel ou gaveta por baixo da placa, deve colocar uma separação entre ambas. A tábua separadora deve estar situada a uma distância de 20mm, por debaixo da parte inferior da placa, deixando um espaço livre, de pelo menos 20mm, até ao fundo do móvel (fig.1).

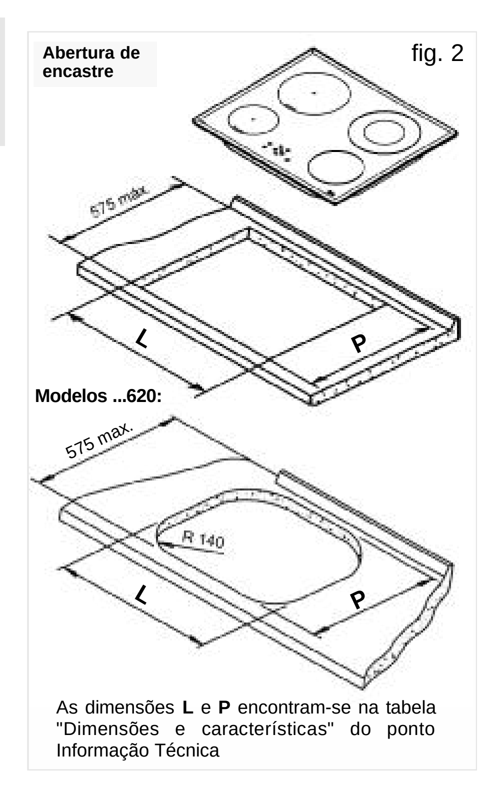
Deste modo previnem-se contactos acidentais com a superficie quente da carcaça da placa vitrocerâmica (fig.1).

Nas placas de indução, entre a gaveta e a entrada do ventilador deve deixar uma distância minima de 5cm (não é necessária uma tábua separadora).



⚠ **Tenha o cuidado de não guardar na gaveta objectos que possam obstruir o ventilador da placa de cozinha ou materiais que possam ser inflamáveis.**

PT



As dimensões **L** e **P** encontram-se na tabela "Dimensões e características" do ponto Informação Técnica

COLOCAÇÃO DE UM FORNO TERMOVENTILADO

A instalação do forno precisa ser feita de acordo com o manual correspondente.

Se a instalação for feita sobre um forno termoventilado, é preciso ter em conta que esta placa foi certificada exclusivamente para o funcionamento com fornos da marca TEKA.

É preciso deixar um espaço na frente do móvel para a ventilação do ar quente. A abertura tem de ter pelo menos 5 mm de altura. A sua longitude deve ter a mesma largura do móvel.

Na parte traseira do móvel é necessário fazer uma abertura de 20 mm de modo a permitir a entrada do ar frio (figura 1).

COLOCAÇÃO DA GRELHA (MODELOS ...620 y ...604)

Coloque a grelha de ventilação, com a saída de ar virada para a frente da placa, aparafuse com os parafusos fornecidos. Deste modo, a grelha ficará fixa no fundo da placa.

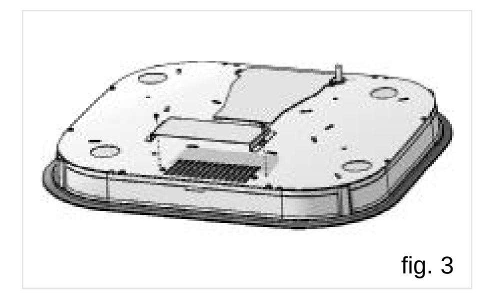


fig. 3

Advertencias:

⚠ **Ter cuidado no manuseamento das placas de cozinha antes da instalação para evitar possíveis ferimentos nas zonas que possuem arestas.**

⚠ **Durante a instalação de móveis ou aparelhos sobre a placa, esta deve ser protegida para evitar ruptura do vidro devido a golpes ou peso excessivo.**

⚠ **As colas utilizadas quer no fabrico de móveis, quer nas lâminas decorativas e na superfície de trabalho, devem estar preparadas para suportar temperaturas até 100ºC.**

⚠ **A TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.**

TER EM ATENÇÃO QUE O VIDRO NÃO TEM GARANTIA, SE GOLPEADO OU MANUSEADO INDEVIDAMENTE.

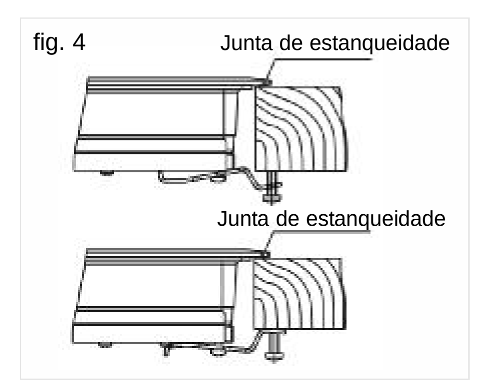
PT

Fixação da placa para conzinhar

Uma vez observadas as dimensões do lugar onde da placa vai ser colocada, cola-se a junta de vedacao sobre a parte inferior do vidro. **Não aplique silicone directamente no vidro e no móvel, pois, se necessitar de retirar a placa, o vidro pode quebrarao tentar descolá-lo.**

Para instalar a placa de cozinha no móvel, são fornecidos quatro grampos que devem ser fixos nos orifícios existentes na parte inferior da carcaça, dois à frente e dois atrás. Existem duas alternativas para o posicionamento dos grampos, tal como é indicado na figura 4.

fig. 4



Dependendo da espessura do móvel, pode ser necessário a utilização dos parafusos autoroscantes (M5), que são fornecidos como complemento de fixação. Coloque-os no orifício circular do grampo. A rosca deste orifício irá formando-se a medida que o parafuso for inserido nele. Este rosqueado deve ser feito antes que o grampo seja fixado na placa.

Conexão eléctrica

A ligação eléctrica deverá se efectuada através de um interruptor de corte omnipolar, ou cavilha sempre que seja acessível, adequada à intensidade a suportar e com uma abertura mínima entre contactos de 3mm, de modo a assegurar a desconexão em casos de emergência ou limpeza da placa de cozinha.

A ligação eléctrica deve ser feita a uma tomada com terra correcta, segundo a norma vigente.

Caso seja necessário substituir o cabo de alimentação flexível destes aparelhos, este deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica oficial da TEKA.

É preciso evitar que o cabo de entrada fique em contacto, quer com a carcaça da placa, quer com a carcaça do forno, caso este último seja instalado no mesmo móvel.

Informação Técnica

PT

Datos técnicos

Placa de cozinha da classe 3.

Dimensões e características

Modelos	IR 622 IT 622	IR 635 IT 635	IR 645 IT 645	IR 735 AB	IR 644 IT 644 IQ 644	IR 640 IQ 640	IRC 620 IBC 620 IR 604
Dimensões da placa de cozinha							
Altura (mm)	56	55	55	55	55	55	68
Comprimento (mm)	600	600	600	700	600	600	590**
Largura (mm)	510	510	510	510	510	510	510
Dimensiões de encaste no móvel							
Largura (mm) **(L)**	560	560	560	560	560	560	570
Profundidae (mm) **(P)**	490	490	490	490	490	490	492
Altura (mm)	52	50	50	50	50	50	64
Configuração							
Elemento de calor de duplo circuito 700/2.100 W	1						
Elemento de calor 1.500W	1						
Placa Indução 2.400 / 3.200* W		1		1		1	
Placa Indução 1.400 / 1.800* W	1	1	1	1	1	1	
Placa Indução 2.300 / 3.200* W	1				1	1	
Placa Indução 1.850 / 2.500* W					2		
Placa Indução 2.200 / 3.200* W		1	1	1			
Placa Indução 1.800 / 2.500* W			2				
Placa Indução 1.400W							2
Placa Indução 2.300W							2
Eléctrico							
Potência Nominal (W) para 230 V**	7.300	6.800	7.200	6.800	7.400	6.900	7.400
Tensão de Alimentação (V)	CONSULTE A CHAPA DE CARACTERÍSTICAS DO APARELHO						
Frequência (Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50

* Potência de indução com a função Power activa
**O modelo IR 604 tem uma largura de 600 mm

PT

Requisitos especiais antes da sua utilização

Antes de ligar a placa de cozinha à rede eléctrica, verifique se a tensão (voltagem) e a frequência na rede correspondem aos datos técnicos indicados na chapa de características, a qual está situada na parte inferior da placa e na garantía, ou então na folha de dados técnicos que deve guardar junto ao manual.

⚠ **O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas e mentais. Também não deve ser utilizado por pessoas sem experiência no seu manuseamento, excepto se estas estiverem sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**

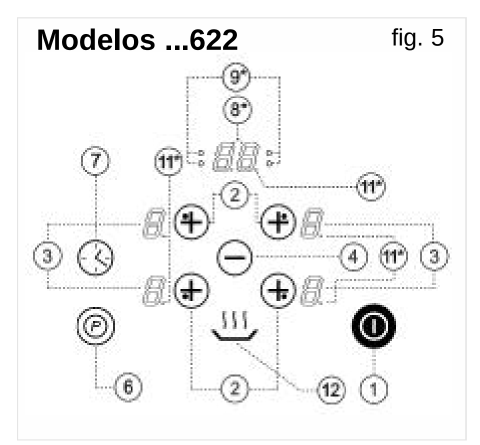
⚠ **Não deixe as crianças brincarem com o aparéelo.**

Instruções de uso e controlo táctil (modelos ...635, ...645, ...735 AB, ...620, ...604 e ...622)

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO
(ver fig. 5, 6 e 7)

1 Sensor de ligado/desligado.
2 Sensores de selecção de placa e de aumento de potência (mais).
3 Indicadores de potência e/ou calor residual e activação do bloqueio.
4 Sensor de redução de potência/tempo (menos).
5 Sensor de bloqueio **(modelos ...620 e ...604)**.
6 Sensor de função "Power" **(modelos ...635, ...645, ...735 AB e ...622)**.
7 Sensor de selecção/aumento de tempo.
8 Indicador de tempo seleccionado (relógio).
9 Indicador da placa temporizada.
10 Indicador de bloqueio activado **(modelos ...620 e ...604)**.
11 Luzes indicadoras de potência e de

Modelos ...622 fig. 5



Modelos ...635, ...645 e ...735 AB

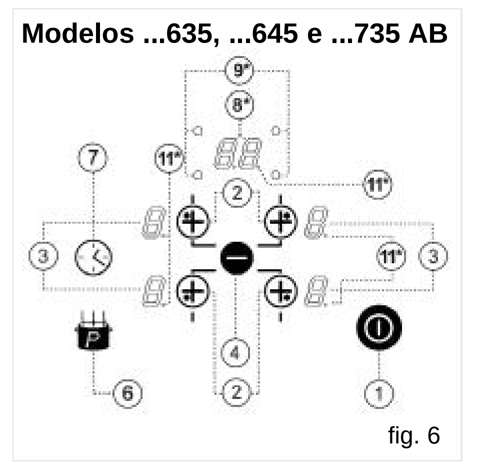
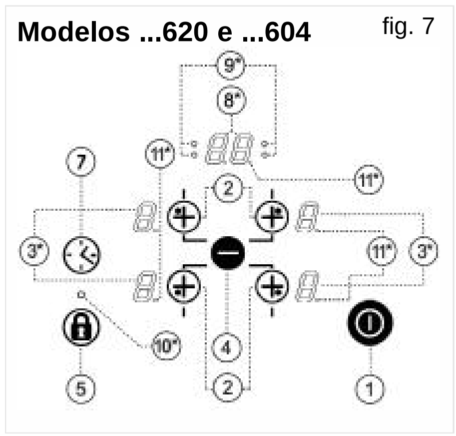


fig. 6

Modelos ...620 e ...604 fig. 7



tempo.
- Intermitente (aceso): Placa seleccionada (preparada para ser utilizada).
- Não intermitente (apagado): Placa bloqueada (não pode ser utilizada).

12 Sensor para manter quente um recipiente **(modelos ...622)**.

NOTA: * visíveis apenas quando em funcionamento.

As instruções são feitas com os sensores indicados no painel de controlo.
Não precisa de fazer pressão sobre o painel; basta tocar com a ponta do dedo no sensor e activará a função pretendida.

Cada acção é confirmada com um aviso sonoro.

LIGAR O APARELHO

1 Carregue no sensor ligado ⏻ (1) durante pelo menos um segundo.

O Painel de controlo táctil será activado. Irá aparecer em todos os indicadores de potência (3) um 0 e a luz indicadora (11) ficará intermitente, indicando que não está seleccionado nenhum elemento naquele momento. Se um elemento estiver quente, o indicador correspondente irá mostrar um H e um 0, alternadamente.

Se a função de bloqueio de segurança estiver activada, os indicadores dos elementos indicarão um L. Se os elementos tiverem calor residual, o indicador correspondente irá indicar um L e um H, alternadamente.

A indicação seguinte tem de ser dada no espaço de 20 segundos; caso contrário, o Painel de controlo táctil desliga-se automaticamente.

Quando o painel de controlo táctil está activado, pode ser desligado em qualquer altura, tocando no sensor ⏻ (1), mesmo se tiver sido bloqueado (ver parágrafo "Bloqueio dos sensores da placa de cozinha"). O sensor ⏻ (1) tem sempre prioridade para desligar o painel de controlo táctil.

ACTIVAÇÃO DAS PLACAS

Uma vez activado o painel de controlo táctil através do sensor ⏻ (1), pode ligar as placas pretendidas.

1 Seleccionar a placa carregando no sensor correspondente (2). *Nota: o sensor ⊕ tem dupla função: selecção de placa (premindo uma vez) e aumento da potência (premindo com a placa já activada).*

No indicador de potência correspondente, irá aparecer um 0 e a luz indicadora (11) fica acesa, indicando que a placa está seleccionada.

Antes de utilizar uma placa, certifique-se de que está seleccionada, ou seja, que a luz indicadora (11) correspondente está acesa.

2 Com o sensor ⊕ ou ⊖ (2/4), seleccione o nível de potência pretendido (de 1 a 9).

Os sensores ⊕ e ⊖ são repetitivos, pelo que, mantendo o dedo sobre eles, avançam ou retrocedem continuamente.

10 segundos depois de ter carregado pela última vez o sensor de selecção *correspondente (2), a luz indicadora apaga-se e a placa fica bloqueada.*

Só pode seleccionar uma placa de cada vez, ou seja, apenas irá estar acesa uma luz indicadora (11).

Para activação rápida na potência

máxima: seleccione a placa e carregue uma vez no sensor ⊖ (4). A placa será activada na potência máxima (nível 9).

DESLIGAR A PLACA

1 A placa tem de estar previamente seleccionada. A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.

2 Baixe, com o sensor ⊖ (4), a potência até chegar ao nível 0. A placa irá desligar-se automaticamente.

Para desligar rapidamente a placa: Qualquer que seja o nível de potência, se tocar simultaneamente nos sensores ⊕ e ⊖ (2/4), a placa desliga-se imediatamente.

Se todas as zonas de cozedura estiverem na posição 0, todos os pontos dos indicadores irão ficar intermitentes.

Ao desligar uma placa, irá surgir um H no indicador de potência correspondente, caso a superfície do vidro na zona de cozedura correspondente alcance uma temperatura elevada, com risco de queimaduras. Quando a temperatura baixa, o indicador apaga-se (se a placa estiver desligada) ou aparece um 0, caso a placa continue ligada.

DESLIGAR O APARELHO

O aparelho pode ser desligado em qualquer altura carregando no sensor de ligar/desligar geral ⏻ (1). No modo de espera irá aparecer um H nas zonas que estiverem quentes. Os indicadores das restantes placas não se acenderão.

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

FUNÇÃO DE SEGURANÇA (modelos ...635, ...645, ...735 AB e ...622)

A função de segurança pode ser activada depois de ligar a placa. Para isso, carregue no sensor ⏻ (1), para activar o controlo táctil. Carregue imediatamente no sensor ⊖ (4) durante cinco segundos. Irá aparecer um L nos visores (do inglês Locked). Se o elemento estiver quente, irão aparecer, no vis or correspondente, um L e um H, alternadamente.

Esta operação deverá ser realizada num período de 10 segundos sem se activar outro sensor para além dos indicados durante este tempo; caso contrário, não ficará bloqueada.

O controlo electrónico irá continuar bloqueado enquanto o utilizador não o desbloquear, mesmo depois de desligar o controlo com o sensor ⏻ (1) ou de reiniciar o aparelho após uma falha de energia.

Desbloquear para cozinhar

Para desbloquear o controlo e poder trabalhar, carregue no sensor ⏻ (1) para activar o painel de controlo táctil (touch control). Toque imediatamente nos dois sensores ⊕ da direita ao mesmo tempo. O L desaparece dos visores e aparece um 0 com o ponto decimal (11) intermitente ou um H, caso a placa correspondente esteja quente; a placa de cozinha estará então pronta para ser utilizada. Quando desligar o controlo, com o sensor ligar / desligar ⏻ (1), a função de segurança será reactivada e aparecerá novamente da próxima vez que activar o painel de controlo táctil.

Cancelamento da função da segurança

A função de segurança pode ser desactivada permanentemente carregando no sensor ⊖ durante 5 segundos imediatamente depois de ter activado o painel de controlo táctil. Esta operação deverá ser realizada no espaço de 10 segundos depois de ter activado o painel de controlo táctil com o sensor ligar / desligar (1); a função de segurança ficará cancelada. Se a operação não se efectuar correctamente, o painel de controlo táctil mantém-se bloqueado e desliga-se ao fim de 20 segundos.

Depois de cancelar a função de segurança, quando o controlo for novamente activado com o sensor ligar / desligar (1), a placa estará pronta para ser utilizada.

FUNÇÃO DE BLOQUEIO (modelos ...620 e ...604)

Com o sensor de bloqueio (5), pode bloquear toda a unidade, excepto o sensor de ligar/desligar (1), evitando assim manipulações indesejadas. Esta função é útil como segurança para crianças. Com o bloqueio activado, o indicador (10) acende-se.

Se, com o sensor ligar/desligar (1), desligar o aparelho com o bloqueio activado, este continuará assim quando voltar a ligá-lo.

Función para mantener caliente un recipiente (modelos ...622)

Através desta função é possível manter quentes os alimentos de um recipiente colocados sobre uma zona de cozinhado.

1 Um recipiente está sobre uma das zonas de cozinhado, a um nível de potência previamente seleccionado.

2 Tem de tocar o sensor (12), aparecendo no indicador o símbolo **U**.

Para desactivar esta função, apenas tem de pressionar novamente o sensor (12) e a zona de cozinhado desliga-se. Se de seguida pressionar o sensor ⊕ (2) passa ao nível 1. Esta função só funcionará até um máximo de 120 minutos, após o qual, a placa desligar-se-á.

Função temporizador

Esta função facilita o cozinhado, dado que não será necessária a presença do utilizador. Pode temporizar uma placa e esta desliga-se automaticamente ao fim do tempo por si escolhido.

À volta do indicador de tempo seleccionado, existem 4 luzes, cuja função é indicar-lhe qual das placas está na função de temporização. Por exemplo, se temporizar a placa superior esquerda, de frente para o aparelho, irá acender-se a luz que se encontra por cima do indicador, à esquerda.

Caso não esteja nenhuma placa programada para o temporizador (nenhuma luz (9) acesa), o relógio pode ser usado como cronómetro regressivo (ver secção "O relógio como cronómetro").

Nestes modelos, poderá usar o relógio como cronómetro para períodos de 1 a 99 minutos e como temporizador de placas para tempos de 1 a 99 minutos. Todos os elementos podem ser programados, independente e simultaneamente.

Temporização de uma placa

1 A placa a temporizar tem de estar seleccionada. A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.

2 Seleccione um nível de potência para o elemento, de 1 a 9, com os sensores ⊕ ou ⊖ (2-4).

3 Carregue no sensor do relógio ◷ (7). A luz indicadora (11) do indicador de tempo (8) acende-se (indicando 00) e este fica intermitente, juntamente com o indicador de controlo (9) do elemento correspondente.

4 Carregue novamente no sensor do relógio ◷ (7) para aumentar o tempo pretendido ou em ⊖ (4) para o reduzir (de 1 a 99 minutos). Mantendo o dedo sobre os sensores ◷ ou ⊖ (7/4), os minutos avançarão automaticamente para uma selecção mais rápida.

O relógio irá começar a controlar o tempo automaticamente. O indicador de controlo (9) correspondente ao elemento temporizado ficará aceso continuamente.

Depois de decorrido o tempo seleccionado, o elemento temporizado desliga-se e o relógio emite uma série de avisos sonoros durante vários segundos. O indicador de tempo irá mostrar a indicação 00, que ficará intermitente juntamente com o indicador de controlo do elemento que foi desligado.

Se o elemento desligado estiver quente, o indicador irá mostrar um H ou, caso contrário, um 0. Para desligar o aviso sonoro, carregue em qualquer sensor.

Quando estiverem temporizados vários elementos ao mesmo tempo, o indicador de tempo mostra, por defeito, o tempo de cozedura que resta ao elemento a ser desligado em primeiro lugar. Se quiser verificar o tempo de cozedura que ainda resta a outro elemento, deverá carregar no sensor de selecção do elemento pretendido; o indicador irá mostrar durante vários segundos o tempo de cozedura restante para esse elemento.

Alteração do tempo programado

O tempo pode ser alterado posteriormente, se assim o desejar.

1 A placa temporizada tem de estar seleccionada. A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.

2 Carregue no sensor do relógio ◷ (7). Acende-se a luz indicadora (11).

3 Com os sensores ◷ ou ⊖ (7/4), altere o tempo.

Desligar o relógio

Se pretender parar o relógio antes do fim do tempo programado.

1 A placa temporizada tem de estar seleccionada. A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.

2 Seleccione o sensor do relógio ◷ (7). A luz indicadora (11) tem de estar acesa.

3 Com o sensor ⊖ (4) reduza o tempo, até chegar a 00. O relógio fica anulado, mas a placa continua activa, até que o utilizador a apague.

Desligar rapidamente o cronómetro

1 A placa temporizada tem de estar seleccionada. A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.

2 Seleccione o sensor do cronómetro ◷ (7). A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.

3 Tocando simultaneamente nos sensores ◷ e ⊖ (7 e 4), o tempo restante é anulado.

PT

Também pode desligar a placa temporizada antes de o tempo programado chegar ao fim. Neste caso, o temporizador também será desligado.

O relógio como cronómetro regressivo

Sempre que o relógio não estiver a funcionar com algum elemento, pode ser utilizado como cronómetro. Para isso, deve acertar o relógio sem nenhum elemento ligado ou seleccionado.

LIGAR O CRONÓMETRO

Com o aparelho desligado.

1 Carregue no sensor ligar (1).

2 Antes de programar alguma placa, carregue no sensor do relógio (7). Todos os indicadores de contro-lo (9) estão desligados.

3 Introduza o tempo pretendido nos sensores ou (7/4).

Uma vez decorrido o tempo programado, soarão vários avisos sonoros, durante vários segundos. Para interromper estes avisos sonoros, carregue no sensor (7).

DESLIGAR O CRONÓMETRO

Se pretender parar o cronómetro antes do fim do tempo programado:

1 Seleccione o sensor do cronómetro (7). A luz indicadora (11) tem de estar acesa.

2 Com o sensor (4), diminua o tempo até 00. O relógio fica anulado.

DESLIGAR RAPIDAMENTE

1 Seleccione o sensor do cronómetro (7). A luz indicadora (11) tem de estar acesa.

2 Carregando simultaneamente nos sensores ou (7/4) o cronómetro é desligado.

Instruções de uso e controlo táctil (modelos ...644 e ...640)

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO
(ver fig. 8)

1 Sensor de ligado/desligado.
2 Sensores de selecção de placa.
3 Indicadores de potência e/ou calor residual e activação do bloqueio.
4 Sensor de redução de potência/tempo (menos).
5 Sensor de aumento potência/tempo.
6 Sensor de função "Power".
7 Sensor de selecção de temporizador/cronómetro.
8 Indicador de tempo seleccionado (relógio).
9 Sensor de função "Stop"
10 Indicador da placa temporizada.
11 Luzes indicadoras de potência e de tempo.
- Intermitente (aceso): Placa seleccionada (preparada para ser utilizada).
- Não intermitente (apagado): Placa bloqueada (não pode ser utilizada).
13 Indicador do cronómetro de contagem decrescente.

NOTA: * visíveis apenas quando em funcionamento.

As instruções são feitas com os sensores indicados no painel de controlo.

Não precisa de fazer pressão sobre o painel; basta tocar com a ponta do dedo no sensor e activará a função pretendida.

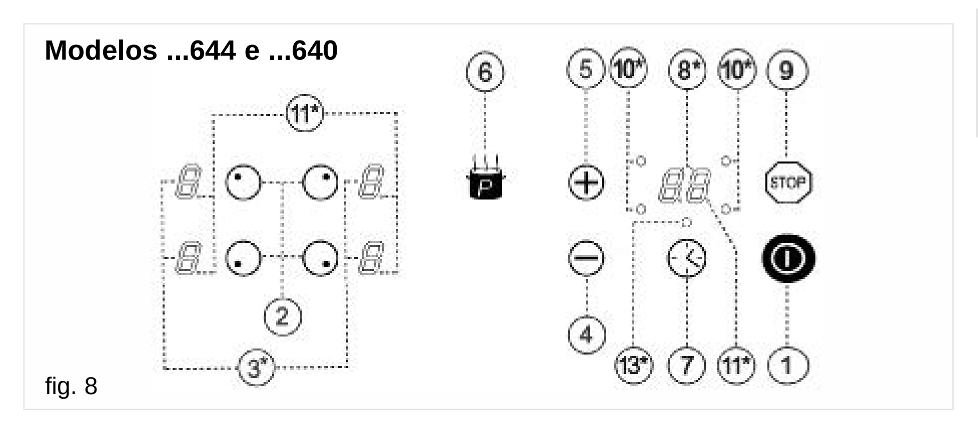


fig. 8

Cada acção é confirmada com um aviso sonoro.

LIGAR O APARELHO

1 Carregue no sensor ligado (1) durante pelo menos um segundo.

O Painel de controlo táctil será activado. Irá aparecer em todos os indicadores de potência (3) um 0 e a luz indicadora (11) ficará intermitente, indicando que não está seleccionado nenhum elemento naquele momento. Se um elemento estiver quente, o indicador correspondente irá mostrar um H, em vez do 0.

Se a função de bloqueio de segurança estiver activada, os indicadores dos elementos indicarão um L. Se os elementos tiverem calor residual, o indicador correspondente irá indicar um L e um H, alternadamente.

A indicação seguinte tem de ser dada no espaço de 10 segundos; caso contrário, o Painel de controlo táctil desliga-se automaticamente.

Quando o painel de controlo táctil está activado, pode ser desligado em qualquer altura, tocando no sensor (1), mesmo se tiver sido bloqueado (função de bloqueio de segurança activada). O sensor (1) tem sempre prioridade para desligar o painel de controlo táctil.

ACTIVAÇÃO DAS PLACAS

Uma vez activado o painel de controlo táctil através do sensor (1), pode ligar as placas pretendidas.

1 Seleccionar a placa carregando no sensor correspondente (2).

No indicador de potência correspondente, irá aparecer um 0 e a luz indicadora (11) fica acesa, indicando que a placa está seleccionada.

Antes de utilizar uma placa, certifique-se de que está seleccionada, ou seja, que a luz indicadora (11) correspondente está acesa.

2 Com o sensor ou (5/4), seleccione o nível de potência pretendido (de 1 a 9).

Os sensores e são repetitivos, pelo que, mantendo o dedo sobre eles, avançam ou retrocedem continuamente.

10 segundos depois de ter carregado pela

última vez o sensor de selecção *correspondente (2), a luz indicadora apaga-se e a placa fica bloqueada.*

Só pode seleccionar uma placa de cada vez, ou seja, apenas irá estar acesa uma luz indicadora (11).

Para activação rápida na potência máxima: seleccione a placa e carregue uma vez no sensor ⊖ (4). A placa será activada na potência máxima (nível 9).

DESLIGAR A PLACA

1 A placa tem de estar previamente seleccionada. A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.

2 Baixe, com o sensor ⊖ (4), a potência até chegar ao nível 0. A placa irá desligar-se automaticamente.

Para desligar rapidamente a placa: Qualquer que seja o nível de potência, se tocar simultaneamente nos sensores ⊕ e ⊖ (5/4), a placa desliga-se imediatamente.

Se todas as zonas de cozedura estiverem na posição 0, todos os pontos dos indicadores irão ficar intermitentes.

Ao desligar uma placa, irá surgir um H no indicador de potência correspondente, caso a superfície do vidro na zona de cozedura correspondente alcance uma temperatura elevada, com risco de queimaduras. Quando a temperatura baixa, o indicador apaga-se (se a placa estiver desligada) ou aparece um 0, caso a placa continue ligada.

DESLIGAR O APARELHO

O aparelho pode ser desligado em qualquer altura carregando no sensor de ligar/desligar geral ⏻ (1). No modo de espera irá aparecer um H nas zonas que estiverem quentes. Os indicadores das restantes placas não se acenderão.

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

A função de segurança pode ser activada após ligar a placa de cozinha. Para tal, pressione o sensor ⏻ (1), para activar o touchcontrol. Logo de seguida, pressione simultaneamente os sensores ⊕ e ⊖ (5/4), e depois o aumento de potência ⊕ (5). Nos indicadores de potência aparecerá um L (Locked), indicando que o painel de comandos está bloqueado.

O Touchcontrol permanece bloqueado, mesmo que pressione o sensor ⏻ (1) para o desligar, até que o utilizador o desbloqueie.

Desbloqueio para cozinhar

Se desejar desbloquear o touchcontrol e cozinhar, pressione o sensor ⏻ (1), para o activar. De seguida, pressione simultaneamente os sensores ⊕ e ⊖ (5/4). O L desaparece dos indicadores e o painel pode ser utilizado com normalidade. Quando desligar o touchcontrol com o sensor ON/OFF ⏻ (1), a função de segurança activar-se-á novamente e aparecerá quando activar o touchcontrol de uma próxima vez.

Cancelar a função de segurança

A função de segurança pode desactivar-se de modo permanente, pressionando simultaneamente os sensores ⊖ e ⊕ (4/5), seguido de ⊖ (4), após ter activado o touchcontrol através do sensor ON/OFF ⏻ (1)

Após isto, quando voltar a activar o touchcontrol com o sensor ON/OFF ⏻ (1), a

placa de cozinha está pronta para funcionar. Em caso de falha da rede eléctrica, o bloqueio anular-se-á, se estiver activado.

Função Stop

Com esta função é possível interromper momentaneamente o processo de cozinhado, após o qual pode ser reiniciado. No caso do temporizador estar activado, este ficará suspenso, podendo ser restabelecido mais tarde.

Activação da função *Stop*

1 Os recipientes estão nas zonas de cozinhado, as quais funcionam a um determinado nível.

2 Pressione o sensor Stop (9). Nos indicadores de potência (3), aparecerão sucessivamente as letras S-T-O-P, em vez dos níveis de cozinhado seleccionados.

Desactivação da função *Stop*

1 Pressione o sensor Stop (9), de seguida, pressione outro qualquer, à excepção do ON/OFF (1). As zonas de cozinhado funcionarão novamente ás mesmas condições (níveis de potência, tempo estabelecido) existentes antes da pausa.

O segundo sensor deve ser pressionado, antes de decorrer 10s, caso contrário, a placa de cozinha desligar-se-á. Se não reiniciar o cozinhado após 10 minutos de espera, o aparelho desligar-se-á.

Função para manter quente um recipiente

Através desta função é possível manter quentes os alimentos de um recipiente colocados sobre uma zona de cozinhado.

1 Colocar um recipiente sobre uma das zonas de cozinhado, a um nível de cozinhado previamente seleccionado.

2 Pressionar o sensor ⊖ (4), mantendo-o pressionado de modo a reduzir o nível de cozinhado até ao ∪. Se trata de un nivel intermedio entre o 0 e 1,

Para desligar esta função, só tem de pressionar novamente o sensor ⊖ (4) até chegar ao 0 Esta função só funcionará até um máximo de 120 minutos, após o qual, a placa desligar-se-á.

Função temporizador

Esta função facilita o cozinhado, dado que não será necessária a presença do utilizador. Pode temporizar uma placa e esta desliga-se automaticamente ao fim do tempo por si escolhido.

À volta do indicador de tempo seleccionado, existem 4 luzes, cuja função é indicar-lhe qual das placas está na função de temporização. Por exemplo, se temporizar a placa superior esquerda, de frente para o aparelho, irá acender-se a luz que se encontra por cima do indicador, à esquerda.

Caso não esteja nenhuma placa programada para o temporizador (nenhuma luz (10) acesa), o relógio pode ser usado como cronómetro regressivo (ver secção "O relógio como cronómetro").

Nestes modelos, poderá usar o relógio como cronómetro para períodos de 1 a 99 minutos e como temporizador de placas para tempos de 1 a 99 minutos. Todos os elementos podem ser programados, independente e simultaneamente.

PT

Temporização de uma placa

1 A placa a temporizar tem de estar seleccionada. A luz indicadora (11) correspondente tem de estar acesa.

2 Seleccione um nível de potência para o elemento, de 1 a 9, com os sensores ⊕ ou ⊖ (5/4).

3 Carregue no sensor do relógio (7). A luz indicadora (11) do indicador de tempo (8) acende-se.

4 Pressione o sensor do relógio (7) até o piloto indicador da zona de cozinhado temporizada (10) piscar.

5 De seguida, insira um tempo de cozinhado, de 1 a 99 minutos, através dos sensores ⊕ ou ⊖ (5/4). Com o primeiro, o valor iniciará com 1, enquanto com o segundo iniciar-se-á em 30. Pressionando simultaneamente ambos os sensores, o valor volta a 00.

O relógio iniciará a controlar o tempo automaticamente. O piloto de controlo (10) correspondente à zona temporizada fica fixo. Se desejar temporizar outra zona de cozinhado, repita os passos 4 e 5.

Depois de decorrido o tempo seleccionado, o elemento temporizado desliga-se e o relógio emite uma série de avisos sonoros durante vários segundos. O indicador de tempo irá mostrar a indicação 00, que ficará intermitente juntamente com o indicador de controlo do elemento que foi desligado.

Se o elemento desligado estiver quente, o indicador irá mostrar um H ou, caso contrário, um 0. Para desligar o aviso sonoro, carregue em qualquer sensor.

Modificação do tempo programado

Para modificar o tempo programado, pressione o sensor do relógio (7) até que o piloto da zona de cozinhado temporizada (10) correspondente pisque. Já será possível ler e modificar o seu valor.

DESCONEXÃO DO TEMPORIZADOR

Se desejar parar o temporizador antes que o tempo programado finalize.

1 Pressione o sensor do relógio (7) quantas vezes seja necessário, até que o piloto indicador da zona de cozinhado correspondente (10) acenda, ou seleccione directamente a zona de cozinhado e depois pressione o sensor do relógio (7).

2 Assegure-se que o ponto decimal (11) nos indicadores de relógio (8) está aceso.

3 Através do sensor ⊖ (4) reduza o tempo até 00. O relógio fica anulado.

DESLIGAR RÁPIDO

Repita os passos anteriores 1 e 2.

3 Pressione simultaneamente os sensores ⊖ e ⊕ (5 e 4) e o temporizador desliga-se.

O relógio como cronómetro regressivo

Nestes modelos o relógio pode ser utilizado como cronómetro mesmo que alguma zona de cozinhado esteja temporizada.

LIGAR O CRONÓMETRO

Com o aparelho desligado.

1 Prima o sensor do relógio (7) as vezes que for necessário, até que o piloto de controlo (13) situado no centro, abaixo dos indicadores (8) acenda.

2 Assegure-se que o ponto decimal (11) nos indicadores de relógio (8) está aceso.

3 Introduza o tempo pretendido nos sensores ou (5/4).

Uma vez decorrido o tempo programado, soarão vários avisos sonoros, durante vários segundos. Para interromper este alarme sonoro, prima qualquer um dos sensores, excepto o ligar/desligar (1).

Modificação do tempo programado

Para modificar o tempo programado, pressione o sensor do relógio (7) até que o piloto da zona de cozinhado temporizada (13) correspondente pisque. Já será possível ler e modificar o seu valor.

DESLIGAR O CRONÓMETRO

Se pretender parar o cronómetro antes do fim do tempo programado:

1 Prima o sensor do relógio (7) as vezes que for necessário, até que o piloto de controlo (13) situado no centro, abaixo dos indicadores (8) acenda.

2 Assegure-se que o ponto decimal (11) nos indicadores de relógio (8) está aceso.

3 Através do sensor (4) reduza o tempo até 00. O relógio fica anulado.

DESLIGAR RAPIDAMENTE

1 Prima o sensor do relógio (7) as vezes que for necessário, até que o piloto de controlo (13) situado no centro, abaixo dos indicadores (8) acenda.

2 Assegure-se que o ponto decimal (11) nos indicadores de relógio (8) está aceso.

3 Carregando simultaneamente nos sensores e (5 e 4) o cronómetro é desligado.

Instruções de utilização do touchcontrol para todos os modelos

Energia fornecida segundo o nível de potência seleccionado

Tenha em conta que as placas de indução ajustam a energia fornecida em função do tamanho e do tipo (material) de recipiente colocado sobre elas. Um recipiente mais pequeno irá receber menos energia do que outro maior. Assim, dependendo do recipiente utilizado, a energia fornecida pode diferir dos valores indicados na Tabela 1 no final do capitulo.

Detecção de recipientes (Placas de indução)

As placas de indução dispõem de um detector de recipientes. Assim, evita-se o funcionamento da placa sem que esteja colocado sobre ela qualquer recipiente ou em caso de um recipiente não adequado.

O indicador de potência irá mostrar o símbolo de "nenhum recipiente presente" se, estando a placa ligada, não houver nenhum recipiente sobre ela ou o recipiente for inadequado.

Se os recipientes forem retirados de cima da placa durante o funcionamento, a placa deixará automaticamente de fornecer energia e aparecerá o símbolo de "nen-

hum recipiente presente" ꓴ. Quando voltar a colocar o recipiente sobre o elemento, o fornecimento de energia é retomado no nível de potência seleccionado anteriormente.

O tempo de detecção de recipiente é de 10 minutos. Se, durante esse tempo, não for colocado nenhum recipiente sobre a placa ou se o recipiente não for adequado, a placa é desactivada. O indicador de potência deixará de mostrar o símbolo de "nenhum recipiente presente" e aparecerá um 0.

⚠ **Depois de o utilizar, desligue o elemento no painel de controlo táctil. Caso contrário, poderia ocorrer um accionamento indesejado do elemento caso se colocasse inadvertidamente um recipiente sobre ele no espaço de 10 minutos. Evite possíveis acidentes!.**

Golpe de ebulição (Início automático da cozedura)

Esta função facilita o cozinhado, dado que não será necessária a presença do utilizador. O Painel de controlo táctil pré-programa a placa seleccionada na potência máxima e reduz posteriormente para a potência desejada (seleccionada por si) ao fim de determinado tempo. (Ver tabela 2 no final do capitulo).

ACCIONAR A COZEDURA RÁPIDA

1 Accione a placa carregando no sensor correspondente (2).

2 Seleccione a potência 9 e, em seguida, carregue no sensor ⊕. Irá aparecer um A no indicador enquanto mantiver premido o sensor ⊕. Quando largar o sensor, o indicador de potência alternará entre A e 9.

Nos 15 segundos seguintes à activação da cozedura, reduza com o sensor ⊖ para o nível de potência contínua que pretende (por exemplo, 6). O indicador ficará intermitente alternadamente entre 6 e A.

Exemplo:

Pretende cozinhar com o nível de potência 6 numa placa de indução e seleccionar um aquecimento inicial rápido. Seleccione a potência 9, carregue novamente no sensor ⊕ e irá aparecer a indicação A; em seguida, reduza a potência para 6 com o sensor ⊖. O sistema mantém a placa na potência 9 (máximo) durante 120 segundos, ficando intermitente alternadamente entre 6 e A; passado este tempo, reduz automaticamente para o nível de cozedura contínua 6.

ALTERAÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA DURANTE A COZEDURA RÁPIDA

1 A placa pretendida tem de estar activada. A luz indicadora correspondente tem de estar acesa (11).

2 Altere a potência pretendida com o sensor ⊕ (2 ou 5 em modelos ...644 e ...640).

Ao aumentar a potência com o sensor ⊕ (2 ou 5 em modelos ...644 e ...640), tem-se em conta o tempo decorrido até então.

Exemplo:

Está a utilizar uma placa radiante e seleccionou a potência 1 (90 segundos de cozedura rápida) e, aos 30 segundos, altera-a para 4 (210 segundos). O restante tempo de cozedura rápida será de 180 segundos (210 menos 30).

Nas placas de indução, o tempo da cozedura rápida é interrompido caso se retire o recipiente. Caso se volte a colo-

PT

Tabela 1

Nível de Potência	% aproximada de energia fornecida em relação à potência nominal		
	Modelos ...635 / ...645 / ...735 AB / ...640 / ...644	Modelos ...622	Modelos ...620 e ...604
0	0	0	0
1	3	3	3
2	6,5	6,5	6,5
3	11	11	11
4	15,6	15,6	15,6
5	22	22	22
6	35,5	35,5	35,5
7	48	52	48
8	64,5	64,5	64,5
9	100	100	100
[P]*	130-140	130-140	Não disponível

* Função Power, apenas nas zonas de indução

Tabela 2

Nível de Potência seleccionado	Função de início automático de cocção (tempo em segundos)	
	PLACAS RADIANTES (modelos ...622)	PLACAS DE INDUCÇÃO
1	60	48
2	180	144
3	288	230
4	390	312
5	510	408
6	150	120
7	210	168
8	270	216
9	10	--

Tabela 3

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (en horas)	
	Modelos ...620 e ...604	Restantes modelos
1	6	6
2	6	6
3	5	5
4	5	5
5	4	4
6	1,5	1,5
7	1,5	1,5
8	1,5	1,5
9	1,5	1,5
[P]	No disponible	1,5 (10 min. [P] y 80 min. [9])

PT

car um recipiente dentro do tempo de detecção de recipiente (10 minutos), o tempo restante da cozedura rápida será retomado.

Nas placas de indução, não é possível activar a cozedura rápida se a função *Power* estiver activada.

DESLIGAR A COZEDURA RÁPIDA

Ao fim de, pelo menos, 10 segundos desde a activação da cozedura rápida:

1 Seleccione a placa. A luz indicadora (11) está ligada.

2 Carregue no sensor ⊖ (4).

A função cozedura rápida é automaticamente desactivada e a placa mantém-se ligada na cozedura contínua.

Função Power (Concentração de potência) excepto en modelos ...620 e ...604

É possível concentrar uma potência de até 3200 W (ver valores indicados com * na secção "apresentação") nos elementos indutores através da função *Power*.

1 Seleccione o elemento pretendido; a luz indicadora (11) acende-se.

2 Em seguida, carregue no sensor "*Power*" ou (6). O indicador de nível de potência indicará o símbolo P.

A função *Power* tem uma duração máxima de 10 minutos. Ao fim desse tempo, o nível de potência irá ser automaticamente ajustado para 9.

De cado lado da placa de cozinhar existe um módulo de indução que funciona a uma potência máxima de 3600/3700W. Por isso, a função Power não pode ser activada simultaneamente nas duas zonas de cozinhado do mesmo lado, ou seja, se esta função já estiver activada numa zona de cozinhado à esquerda, só poderá ser outra vez activada numa zona de cozinhado que esteja no lado direito.

Uma vez activada esta função numa zona de cozinhado, a que estiver situada do mesmo lado, terá a potência limitada à que restar até um total de 3600/3700W. Se o seu nível de potência for demasiado elevado, o touch control diminui-o automaticamente, assinalando-o através do piscar do indicador de potência correspondente (3).

A função *Power* pode ser desligada da seguinte forma:

* Carregando novamente no sensor *Power* ou (6) depois de ter seleccionado o elemento.

* Carregando na tecla ⊖ (4) com o elemento seleccionado.

A função também pode ser automaticamente desligada se a temperatura no elemento for muito alta. De qualquer forma, a placa continua a funcionar no nível de potência 9. Se o recipiente for retirado de cima do elemento durante o funcionamento da concentração de potência Power, o tempo restante da função será anulado. Caso se volte a colocar um recipiente sobre o elemento dentro do tempo de detecção de recipiente (10 minutos), o tempo restante começará novamente a contar.

A função Power também pode ser activada sem necessidade de haver um recipiente sobre o elemento, mas a placa só fornecerá energia quando o recipiente for colocado sobre a placa.

A função *Power* tem prioridade sobre a cozedura rápida; assim, caso a função *Power* esteja a ser utilizada, a cozedura rápida será cancelada nos elementos do lado correspondente.

Desconexão de segurança no funcionamento

TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

Se, por esquecimento, uma ou várias placas não forem desligadas, estas desligar-se-ão automaticamente ao fim de um certo tempo após a última utilização da placa. (Ver tabela 3 no final do capitulo).

Depois de efectuado o "corte de segurança no funcionamento", aparece um H no indicador de potência da placa correspondente, em caso de risco de queimadura. Caso contrário, aparece a indicação 0.

SEGURANÇA EM CASO DE SENSORES COBERTOS

O Painel de controlo táctil dispõe de uma função que desliga automaticamente o aparelho quando detecta que algum objecto (recipiente, pano ou líquido derramado) está a tapar os sensores do painel. Assim, evita-se que o objecto possa activar ou desactivar alguma placa inadvertidamente.

Quando o Painel de controlo táctil desliga o aparelho como medida de segurança, emite um aviso sonoro, até o objecto que está a cobrir o painel ser retirado.

Se o painel de controlo táctil estiver em modo de espera, não irá detectar a presença de um objecto a cobri-lo; porém, para poder activar o controlo, deverá retirar previamente o objecto colocado sobre ele.

Protecção contra sobreaquecimentos

As placas de indução estão protegidas contra sobreaquecimentos do sistema electrónico, que poderiam danificá-lo.

O gerador de indução dispõe de três mecanismos que podem ser activados para proteger os componentes electrónicos, caso a temperatura alcançada seja elevada.

- Activação do ventilador interno, para refrigerar a zona electrónica.

- Regulação do nível de potência seleccionado para o elemento.

- Desligar o elemento correspondente.

O ventilador interno é activado e desactivado automaticamente, em função da temperatura do sistema electrónico. Pode, portanto, acontecer que, estando o ventilador ligado, a placa seja desligada e o ventilador continue a funcionar durante alguns segundos, para refrigerar a parte electrónica.

Se uma placa de indução desligar devido a temperatura excessivamente elevada, depois de refrigerada voltará a ligar no nível de potência seleccionado.

Sobretensões na rede

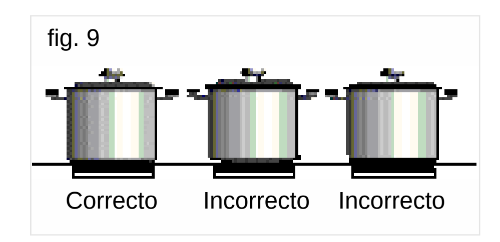
⚠ **O Touchcontrol pode suportar certas variações da tensão de alimentação admissíveis na rede de distribuição eléctrica. Sobretensões anormalmente altas podem provocar a avaria do sistema de controlo (como qualquer tipo de aparelho electrónico).**

PT

Sugestões e recomendações

Para obter o máximo rendimento quando a placa estiver em funcionamento, devem ser cumpridos os seguintes requisitos:

* Utilizar recipientes com a base completamente plana. Quanto maior for a superfície de contacto entre o vidro e o recipiente, maior será a transmissão do calor. Para evitar amolgadelas nos fundos dos recipientes, recomendamos que os mesmos sejam espessos. Observe na figura 9 como nos recipientes amolgados ou côncavos a superfície de contacto é menor.
* Nas placas radiantes não é recomendável utilizar recipientes com um diâmetro inferior ao diâmetro do desenho da zona de aquecimento pois a energia emitida pela zona exterior ao recipiente seria desperdiçada.
* Centrar bem os recipientes sobre os desenhos que indicam a zona de aquecimento.
* Secar o fundo dos recipientes antes de os colocar em cima da placa de vitrocerâmica.



* Não deixar nenhum objecto, utensílio de plástico ou lâminas de alumínio sobre a placa vitrocerâmica.
* Não deslizar os recipientes que possuam bordos ou fios que possam riscar o vidro.
* Não utilizar as placas radiantes se não houver um recipiente sobre a zona que estiver acesa.
* Não cozinhar com recipientes de plástico.
* O material dos recipientes deve ser resistente para evitar a sua fundição sobre o vidro.
* O vidro suporta alguns golpes de recipientes grandes e que não possuam cantos salientes. Deve ter cuidado com os impactos de utensílios pequenos e pontiagudos.

PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A LIMPIEZA

Produto	¿Deve utilizar para limpar…	
	…o vidro?	**…o marco?**
Detergentes líquidos e suaves	SIM	SIM
Detergentes em pó ou agressivos	**NAO**	**NAO**
Limpiadores especiais para vitrocerâmica (por ejemplo: Vitroclen)	SIM	SIM
Sprays eliminadores de gordura (fornos, etc.)	**NAO**	**NAO**
Baetas suaves	SIM	SIM
Papel de cocinha	SIM	SIM
Panos para a de cocinha	SIM	SIM
Estropalho de Níquel (nunca à seco)	SIM	**NAO**
Estropalho de aço	**NAO**	**NAO**
Estropalho sintéticos duros (verdes)	**NAO**	**NAO**
Estropalho sintéticos moles (azules)	SIM	SIM
Estropalho para vidros	SIM	**NAO**
Polidores líquidos para electrodomésticos e/ou vidros	SIM	SIM

* Tenha cuidado para não deixar cair sobre o vidro açúcar ou produtos que contenham esta substância pois, quando aquecidos, podem entrar em reacção com o vidro e produzir alterações na sua superfície.

Quando não puder desligar uma zona de cozinhado, devido a uma fervura brusca de creme, sopa ou alimentos similares, deve passar sobre o touch control um tecido de lã ensopado em água, retirando o alimento e mantendo o tecido sobre o sensor ligar/desligar, de modo a que o touch control se desligue.

⚠ **O gerador de indução cumpre com as normas europeias vigentes. No entanto, recomendamos ás pessoas que utilizem aparelhos cardíacos, tipo pace-makers consultem o seu médico ou em caso de dúvida, abstenham-se de utilizar as zonas de indução.**

Limpeza e conservação

Para manter a placa vitrocerâmica em bom estado de conservação é preciso efectuar a limpeza utilizando produtos e utensílios adequados. A placa de cozinha deve ser limpa cada vez que for utilizada, quando estiver morna ou fria. Nestas condições a limpeza é mais fácil e evita aderências de sujidade acumulada por várias utilizações.

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou que possam riscar as superfícies (ver tabela na qual indicamos, entre alguns produtos habituais, quais devem ser utilizados) Para limpar a placa de cozinha nunca utilizar aparelhos que funcionem com vapor.

MANUTENÇÃO DO VIDRO

Para a limpeza do vidro é preciso ter em conta o grau de sujidade e em função da mesma, utilizar objectos e produtos apropriados.

Sujidade leve

A sujidade leve, que não estão aderidas podem ser limpas com um pano húmido e um detergente suave ou água morna com sabão.

Sujidade profunda

As manchas ou gordura profundas devem ser limpas com produtos especiais para vitrocerâmica (por exemplo Vitroclen), e devem ser seguidas as instruções dos fabricantes dos mesmos.

Sujidade persistente e incrustações podem ser eliminadas com a utilização de uma espátula e uma lâmina de barbear.

Alteração da cor: Produzidas por recipientes com restos secos de gordura no fundo ou pela presença de gordura entre o vidro e o recipiente enquanto se cozinha. Podem ser eliminadas da superfície do vidro com esponja de níquel com água, ou com um produto especial para vitrocerâmicas (Vitroclen, por exemplo).

Objectos de plástico, açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar fundidos sobre a placa devem ser eliminados imediatamente, enquanto quentes, com uma espátula.

Alteração da cor do vidro

Não influencia a sua funcionalidade, nem a estabilidade, costumam dever-se a uma limpeza inadequada ou a recipientes defeituosos.

Os brilhos metálicos são provocados pelo deslizamento de recipientes metálicos

PT

sobre o vidro. Podem ser eliminados com uma limpeza exaustiva com um produto especial para vitrocerâmica (Vitroclen, por exemplo), mas é provável que tenha que repetir a limpeza diversas vezes.

Serigrafia desgastada, produz-se devido ao uso de produtos de limpeza abrasivos ou pela utilização de recipientes com fundos irregulares que danificam a serigrafia.

Atenção:

⚠ **Manipular o raspador com cuidado. Perigo de corte.**

⚠ **Se utilizar o raspador incorrectamente, a lâmina pode soltar-se, podendo algum fragmento ficar incrustado entre o aro e o vidro. Se isto ocorrer, não tente retirar estos fragmentos com a mão, utilize cuidadosamente uma pinça ou uma faca com a ponta fina. (ver fig. 10).**

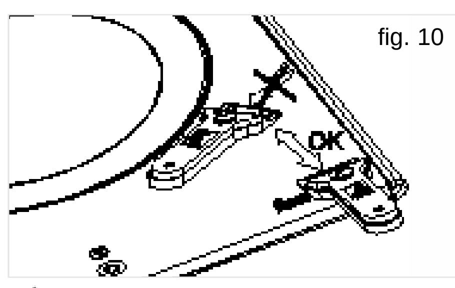


fig. 10

⚠ **Utilizar o raspador apenas na superfície vitrocerâmica. Evitar qualquer contacto da carcaça do raspador com o vidro, pois pode originar riscos.**

⚠ **Utilizar raspadores em bom estado, substituindo imediatamente a lâmina, no caso de possuir algum tipo de deterioração.**

⚠ **Depois de terminar o trabalho com o raspador, recolher a lamina e bloqueá-la. (Ver fig. 11).**

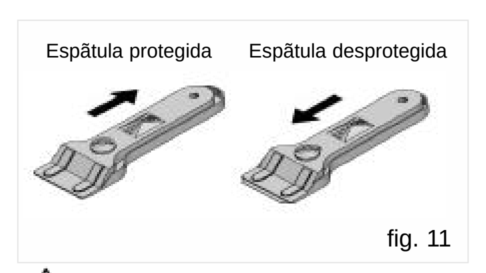


fig. 11

⚠ **O recipiente pode aderir ao vidro devido a algum material fundido entre ambos. Não retirar o recipiente com o vidro frio, pois este pode quebrar.**

⚠ **Não pisar o vidro, nem apoiar-se nele, uma vez que este pode quebrar e causar ferimentos. Não utilizar o vidro para depositar objectos.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. reserva o direito de introduzir nos seus manuais as modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as suas características essenciais.

O símbolo 🗑 **no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.**

Si alguma coisa nao funciona

Antes de chamar o Serviço Técnico, realize as comprovações indicadas a seguir:

Defeito	Causa possíbel	Solução
PARA TODOS OS MODELOS:		
As zonas de indução não aquecem		
	O recipiente é inadequado (não possui fundo ferroma nético ou é demasiado pequeño)	Verificar se o fundo do recipiente é atraído por um iman, ou utilizar um recipiente maior.
Nas zonas de indução ouve-se um zumbido no inicio do conzinhado		
	Recipientes com espessura reduzido ou que não são compostos só por peça. O barulho é consequência da transmissão de energía directamente no fundo do recipiente.	Este som não é um defeito. Em todo caso, se o deseja evitar, reduza um pouco o nível de potência seleccionado ou utilize um recipiente com um fundo mais grosso e/ou de uma só peça.
O controlo táctil não acende ou quando está aceso, não responde.		
	Não há nenhuma placa seleccionada.	Verifique que seleccionou uma placa antes de actuar sobre ela.
	Há humidade sobre os sensores, e/ou voê tem os dedos húmidos.	Manter seca a superfície do controle táctil e/ou dos dedos.
	O cadeado está activado.	Desactive o cadeado.
Enquanto está a conzinhar ouve-se um barulho de ventilaçao que continua mesmo com a placa desligada		
	As zonas de indução incorporam um ventilador para refriegar a parte electrónica.	O ventilador só funciona quando a temperatura da parte electrónica é elevada. Quando esta diminui, o ventilador desliga se automaticamente, independentemente da placa estar ou não activada
Quando se faz alguma fritura ou cozido parece que a potência das zonas de indução diminui ("a placa aquece menos")		
	Se durante o cozinhado a temperatura do vidro ou da parte electrónica alcançar temperaturas excessivas, um sistema de autoprotecção entra em funcionamento, que regula a potência das zonas de cozinhado para que a temperatura não continue a aumentar.	Os problemas do excesso de temperatura durante o cozinhado só ocorrem em casos de utilizacao extrema muito tempo a cozinhar a máxima potência, ou quando a instalação é inadequada. Verifique se a instalação foi realizada conforme as indicações do manual de instruções.

PT

Defecto	Posible causa	Solución
Mensagem E3, no painel		
	Recipiente inadequado, devido ás suas baixas propriedades magnéticas.	Esta mensagem desaparece decorridos 8s, caso contrário contacte o Serviço de Assistência Técnica.
No painel de controlo surge um L e este não responde (excepto modelos ...620 e ...604)		
	O painel de controlo está bloqueado	Siga as instruções constantes no manual para desbloquear o painel de controlo.
Ouvem-se ruídos similares a "silvos", quando duas ou mais zonas de indução estão activadas a um nível de potência elevada.		
	Produz-se um acoplamento de energia entre as diferentes zonas de indução.	Não é um defeito, de qualquer modo, experimente modificar os níveis de potência seleccionados.
MODELOS ...635, ...645,...735 AB, ...604 e ...620:		
Mensagem U400 e sinal acústico		
	Sobretensão na rede de distribuição eléctrica	Entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnico
Mensagem ER 21 no painel de controlo e desactivação posterior		
	Se durante o cozinhado a temperatura do sistema electrónico do Touch Control for excessiva, este desliga-se para evitar danos. Os problemas de excesso de temperatura, só sucedem em caso de uso extremo (muito tempo de cozinha à temperatura máxima).	Deixe arrefecer a placa durante alguns minutos. Se o problema persistir, verifique se a instalação foi realizada de acordo com as indicações fornecidas por este manual.
Mensagem ER 03 no painel de controlo e sinal acústico. Desactivação do painel de controlo		
	Existe algum objecto ou líquido sobre o Touch Control	Remova todos os objectos ou líquidos que cubram o Touch Control

Defeito	Causa possíbel	Solução
PARA OS MODELOS ...644 E ...640:		
Aviso sonoro, controlo desligado e símbolo nos visores		
	Existe algum objecto ou líquido sobre o painel de controlo táctil.	Retire qualquer objecto ou líquido que cubra o painel.
PARA OS MODELOS ...622:		
Ao ligar a placa de cozinhar pela primeira vez ou após um corte de energia, aparece a indicação de calor residual H nas zonas de cozinhado, ainda que o vidro esteja frio.		
	Houve um corte de energia quando a indicação H estava acesa.	Não é um defeito. Os indicadores desaparecem ao fim de algum tempo.
SÓLO MODELOS ...620 e ...604:		
Mensagem E3, no painel		
	Recipiente inadequado, devido ás suas baixas propriedades magnéticas.	Esta mensagem desaparece decorridos 8s, caso contrário contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Ao cozinhar a um nível inferior a 9, verificam-se variações de potência.		
	O módulo de indução liga e desliga alternadamente, para manter o nível de potência seleccionado.	Não é nenhum defeito.
Se alguma das zonas de cozinhado desligar aparece a mensagem E2 no respectivo indicador		
	Se durante o cozinhado, a temperatura da electrónica for excessiva, as zonas de cozinhado próximas do touchcontrol podem desligar-se, para evitar danos.	Os problemas do excesso de temperatura durante o cozinhado só ocorrem em casos de utilizacao extrema muito tempo a cozinhar a máxima potência, ou quando a instalação é inadequada. Verifique se a instalação foi realizada conforme as indicações do manual de instruções.

GRUPO TEKA

PAÍS	CIUDAD	COMPAÑÍA	CC	TELÉFONO	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	03 9550 6100	03 9550 6150
Austria	Viena	KÜPPERSBUSCH Gesmbh	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgica	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 87 40	2466 8740
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	242 731 945	24 386 097
China	Hong Kong	TEKA CHINA LTD.	86	21 623 623 75	21 623 623 79
China	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING	86	21 51 168841	21 511 688 44
República Checa	Liben	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
Ecuador	Guayaquil	TEKA ECUADOR S.A.	59	34 225 1744	34 225 0693
Francia	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	820 072 747	013 430 1598
Grecia	Atenas	TEKA HELLAS A.E.	302	109 760 283	109 712 725
Hungría	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	13542110	13542115
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 3905274	213905279
Italia	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	3333 653 167	0775 898 271
Corea	Seul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Malasia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD.	603	7620 1600	7620 1626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	55 5133 0493	555 762 0517
Polonia	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	22 7383278
Portugal	Ílhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	35	1234 329500	1234 325457
Rusia	Moscú	TEKA RUS LLC	70	957 374 690	957 374 689
Singapur	Singapur	TEKA SINGAPORE PTE LTD.	65	673 42415	673 46881
Thailandia	Bangkok	TEKA ASIA CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 691
Thailandia	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	26 933 237	26 932 667
Holanda	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	793451589	793451584
Turquía	Estambul	TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	902	122 883 134	122 745 686
Emiratos Árabes	Dubai	TEKA MIDDLE EAST FZE	971	504 546 125	48 872 913
Reino Unido	Abingdon	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 86 19 16	1235 83 21 37
EE.UU.	Florida	TEKA USA, INC.	18	132 888 820	132 888 604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	212 291 2821	212 291 2825



Teka Industrial, S.A:

Cajo, 17
39011 Santander
Cantabria - ESPAÑA
Tel.: 34-942 35 50 50
Fax: 34- 942 34 76 94
http://www.teka.net

Cód.: 61401219 / 851